1000 блюд за 5 минут

Легко готовить — вкусно есть!

Горячие бутерброды и гренки • Оригинальные салаты и закуски • Аппетитное мясо и рыба
Домашняя выпечка и десерты

ДОМ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны разнообразные кулинарные рецепты от закусок до десертов: вкуснейшие салаты, ароматные горячие бутерброды, оригинальные канапе, нежные десерты, торты, печенье, конфеты, а также прохладительные напитки – как безалкогольные, так и покрепче. Все ингредиенты доступны, а приготовление блюд занимает минимум времени. Порадуйте домашних и удивите гостей!

- 1000 блюд за 5 минут
  -
  - Закуски
    - Бутерброды
    - Тосты
    - Гренки
    - Канапе
    - Роллы, рулетики, другие закуски
  - Конец ознакомительного фрагмента.

1000 блюд за 5 минут
(сост. Анна Вербицкая)

© DepositPhotos.com / livfriis, Nitrub, Hannamariah, aikidoki, обложка, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

* * *

Закуски

Бутерброды

Бутерброды «Солнечная поляна»

400 г белого батона, 3 отварных яйца, 3 зубчика чеснока, 70 г майонеза, зелень, соль и специи по вкусу

Отварные яйца очистить, натереть на средней терке, добавить соль, специи, измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень. Все тщательно перемешать. Смазать подсушенные на сковороде ломтики батона майонезом, сверху выложить яичную начинку.

Бутерброды «Египетские»

400 г белого батона или багета, 200 г творога, 4 зубчика чеснока, 8–10 веточек зелени, 20 мл йогурта, смесь перцев, соль, мясо креветок, оливки, корень сельдерея по желанию, помидоры черри для украшения

Багет или батон нарезать, подсушить в духовке или на сковороде. Каждый ломтик натереть чесноком. Творог размять вилкой, добавить соль, смесь перцев по вкусу, измельченную зелень, влить немного натурального йогурта без добавок и хорошо перемешать. По желанию в творожную начинку можно добавить натертый на средней терке сельдерей, измельченные оливки или мясо креветок. Творожную массу выложить на ломтики хлеба, украсить половинками помидоров черри.

Бутерброды «Летние»

200–300 г белого батона, 350 г творога, 100–200 г свежих огурцов, 100–160 г редиса, 70–90 г сметаны, соль и зелень по вкусу

Овощи вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Добавить мелко нарубленную зелень, творог, сметану и соль, перемешать. Массу выложить на подсушенные ломтики батона. Готовые бутерброды украсить зеленью, кружочками редиса, огурца, лимона.

Бутерброды с пикантным творогом

300 г серого хлеба, 500 г нежирного творога, 3 зубчика чеснока, 50 г вяленой клюквы, 60–70 г сметаны, лимонный перец, тмин по желанию

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смешать творог, сметану, пропущенный через пресс чеснок, клюкву, специи. Смесь должна получиться в меру густая и мягкая. Начинку выложить ровным слоем на хлеб, украсить ягодами клюквы или ломтиками лимона.

Бутерброды с чечевичной массой

200 г белого батона, 150 г отварной красной чечевицы, 100 г моркови, 120–140 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 100 мл бульона, 100 мл йогурта, 60–70 мл растительного масла, 4 веточки базилика, соль и специи по вкусу

Морковь, лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить отварную чечевицу, влить бульон, тушить на среднем огне несколько минут. Затем пюрировать массу с помощью блендера. Добавить соль, перец, йогурт и мелко нарезанный свежий базилик. Смазать ломтики подсушенного батона чечевичной массой, украсить зеленью и подать на стол.

Бутерброды с селедочной икрой

400 г багета, 300 г филе сельди, 3 отварных яйца, 100 г соленых огурцов, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 4–6 веточек укропа, лимонная цедра, зелень по вкусу

Багет нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить на сухой сковороде или в тостере. Филе сельди, сваренные вкрутую яйца и сыр пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный укроп и мягкое масло, тщательно перемешать. Полученную массу нанести на ломтики багета. Бутерброды украсить кружочками соленых огурцов, стружкой лимонной цедры, зеленью.

Бутерброды «Березка»

400 г белого багета, 100 г слабосоленой семги, 120–150 г свежих огурцов, 200 г сливочного сыра, 1 зубчик чеснока, 3 веточки петрушки, 2 веточки кинзы, маслины, специи

Багет нарезать ломтиками. Мягкий сливочный сыр размять, добавить измельченную зелень, мелко нарезанный чеснок, специи, тщательно перемешать. Половиной полученной массы смазать ломтики багета, выложить кусочки рыбы и ломтики огурца. Сверху нанести оставшуюся сырную массу. Бутерброды украсить тонкими полосками маслин и зеленью.

Брускетта с печенью трески

200 г белого батона, 200 г печени трески без масла, 150 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 1 зубчик чеснока, 5 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Ломтики батона слегка обжарить в растительном масле, натереть чесноком. Огурцы очистить от кожуры, нарезать маленькими кубиками. Зеленый лук мелко нарубить. На ломтики батона выложить кусочки печени трески. Сверху выложить огурцы, зеленый горошек, посыпать зеленым луком. Брускетту

немного сбрызнуть маслом, оставшимся от печени трески, посолить, поперчить и сразу подать на стол.

Бутерброды «Любимая закуска»

400 г черного хлеба, 100 г маринованных шампиньонов, 100 г ветчины, 100 г свежих огурцов, 50–70 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, оливки и зелень для украшения, соль, специи

Лук, ветчину и шампиньоны нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить в растительном масле. Снять с огня, добавить мелко нарезанный огурец, измельченный чеснок, зелень, майонез, соль, специи, перемешать. Черный хлеб нарезать ломтиками, подсушить с двух сторон на сковороде без масла. На хлеб нанести начинку. Украсить бутерброды ломтиками огурца, оливками, зеленью.

Чикенбургер

4 булочки для гамбургеров, 400 г запеченного куриного филе, 200 г огурцов, 4 листа салата, 30–40 мл йогурта, 20–30 г майонеза, 5 г горчицы, соль и специи по вкусу

Для соуса смешать майонез, горчицу, соль, специи и йогурт. Булочку для гамбургера разрезать вдоль, обе половинки смазать полученным соусом. Сверху на одну половинку выложить листья салата, кусочки запеченного куриного филе, ломтики огурцов и накрыть второй половиной булки.

Бутерброд с копченостями

300 г серого хлеба, 150 г салями, 200 г ветчины или бекона, 300 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 г майонеза, 10 г горчицы в зернах, 5 мл бальзамического уксуса, зелень

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смешать майонез с горчицей и уксусом, смазать полученным соусом каждый ломтик. Сверху выложить лук, нарезанный тонкими полукольцами. Салями нарезать кружочками, бекон или ветчину – тонкими ломтиками, слегка обжарить в сковороде. Выложить на лук ветчину, сверху – салями. На мясную начинку положить нарезанный кружочками помидор, украсить зеленью.

Клаб-сэндвич с майонезом

6 ломтиков хлеба для тостов, 300–400 г запеченного куриного филе, 100 г копченого бекона, 200 г помидоров, 6 листьев салата, 3 зубчика чеснока, 100–150 г майонеза, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соль, молотый перец, специи по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, затем растереть в ступке с

солью, перцем, специями и растительным маслом. Запеченное куриное филе смазать чесночной смесью, нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить салатные листья. На три ломтика хлеба выложить куриное мясо, бекон, полить майонезом и положить кружочки помидоров. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Полученные бутерброды разрезать по диагонали на две части.

Горячие бутерброды «Валентинки»

400–500 г белого хлеба, 150 г печеночного паштета, 2 сваренных вкрутую яичных желтка, 100 г тертого сыра, 5–7 веточек зелени, 30 мл майонеза

Хлеб нарезать ломтиками, с помощью формочки вырезать фигурки в виде сердечек. Печеночный паштет смешать с тертым сыром. Этой массой смазать один ломтик хлеба, накрыть другим, немного прижать и поставить в разогретую духовку на 5 мин. Отварные яичные желтки размять, смешать с мелко нарезанной зеленью. Горячие бутерброды смазать майонезом и посыпать желтковой массой.

Горячие бутерброды-трубочки

6 ломтиков белого хлеба для тостов, 100 г плавленого сыра, 2 яйца, 100 г молотых овсяных хлопьев, соль, 100 мл растительного масла

С ломтиков хлеба срезать корочку, мякиш слегка раскатать скалкой. Сыр нарезать тонкими пластинами, выложить на подготовленные ломтики хлеба и свернуть трубочками. Взбить яйца с солью в пену, окунуть каждую трубочку в яичную смесь, обвалять в молотых овсяных хлопьях, сколоть шпажкой и обжарить в разогретом растительном масле со всех сторон до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Чесночные»

200 г белого батона, 150 г картофеля, 1 яйцо, 50 г тертого твердого сыра, 4 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, зелень по вкусу

Батон нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см. Картофель очистить, натереть на средней терке, посолить, отжать лишний сок. Добавить яйцо, тертый сыр, перемешать. Картофельную массу выложить на ломтики батона, слегка прижать. Бутерброды выложить начинкой вниз в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить под крышкой с двух сторон до зарумянивания. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком и

рубленой зеленью. Горячие бутерброды полить приготовленным соусом и сразу подать на стол.

Горячие картофельно-колбасные бутерброды

400 г белого батона, 200 г картофеля, 100 г ветчины, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, зелень, соль, специи

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишнюю жидкость. Вбить яйцо, добавить мелко нарезанную ветчину, специи, хорошо перемешать. Батон нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, выложить начинку, слегка прижать. В сковороде разогреть растительное масло, осторожно выложить бутерброды начинкой вниз. Когда картофель станет золотистым, перевернуть и обжарить с другой стороны. Готовые бутерброды выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать, посыпав зеленью.

Горячие бутерброды с морковью и картофелем

400 г белого батона, 300–350 г картофеля, 200–250 г моркови, 200–250 г репчатого лука, 4 яйца, 30–40 мл молока, 100 мл растительного масла, кунжут, соль, черный перец и специи по вкусу

Батон нарезать ломтиками. Картофель и морковь очистить, натереть на мелкой терке, посолить, отжать лишний сок. Добавить мелко нарубленный лук, специи, кунжут, перемешать. Яйца взбить с молоком и солью. В сковороде разогреть масло. Ломтики батона опустить в яичную смесь, выложить в сковороду с растительным маслом. Сверху на каждый ломтик положить овощную массу, жарить под крышкой. Затем на овощи вылить оставшуюся яичную смесь, перевернуть бутерброды на другую сторону и жарить под крышкой до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды «Дачные»

400 г белого батона, 300 г картофеля, 50 г копченого сала, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, 4 веточки укропа, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, соль, черный перец и специи по вкусу

Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишнюю жидкость. Вбить яйцо, добавить нарезанное мелкими кусочками копченое сало, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, соль, перец, тщательно перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить начинку, слегка прижать. В сковороде разогреть масло, выложить бутерброды картофельной начинкой вниз, обжарить на среднем огне с двух сторон. Подавать горячими.

Горячие бутерброды «Студенческие»

200 г белого батона, 5 яиц, 50 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, зелень, соль, специи

Батон нарезать ломтиками толщиной 2–2,5 см, аккуратно вырезать часть мякиша с одной стороны. Ломтики батона выложить в смазанную маслом сковороду (вырезанной стороной вверх), в углубление осторожно влить яйцо, посолить, добавить специи. Накрыть сковороду крышкой и жарить бутерброды до готовности яиц. Затем посыпать тертым сыром, подержать под крышкой еще 2 мин, чтобы сыр расплавился. Горячие бутерброды посыпать зеленью и сразу подать на стол.

Горячие бутерброды «Творожные»

400 г белого батона, 100 г вареной колбасы, 100 г творога, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, специи и зелень по вкусу

Творог протереть через сито, добавить яйцо, тщательно растереть. Добавить тертый сыр, пропущенный через пресс чеснок, соль, специи, измельченную зелень, тщательно перемешать. Добавить мелко нарезанную колбасу, перемешать. Полученную массу выложить на ломтики батона. Запекать бутерброды в разогретой до 200 °С духовке до зарумянивания (5 минут).

Горячие бутерброды «Экзотика»

200 г белого батона, 200 г ананасов (кольца), 100 г твердого сыра, зерна граната, 40 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом с одной стороны, выложить в сковороду маслом вниз, обжарить до золотистой корочки и снять со сковороды. На обжаренную сторону положить тонкие кольца ананасов, сверху выложить тонкие ломтики сыра. Сверху на сыр, там, где предположительно находится отверстие в кружочке ананаса, положить по 2–4 зернышка граната. Выложить бутерброды на противень и запекать в духовке при температуре 180 °С, пока сыр не расплавится, а зернышки граната не опустятся в углубление.

Горячие бутерброды «Витамин»

400 г белого багета, 200 г болгарского перца, 300–350 г помидоров, 150 г красного лука, 100–150 г твердого сыра, 5 веточек петрушки, 3 веточки базилика, 5 веточек укропа, 50 мл майонеза

Багет нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, смазать

майонезом. Выложить нарезанный тонкими полукольцами лук, ломтики болгарского перца, нарезанный кружочками помидор, зелень. Поверх овощной начинки уложить тонкие ломтики сыра. Запекать бутерброды в разогретой до 200 °С духовке до расплавления сыра. Готовые бутерброды украсить зеленью и сразу подавать на стол.

Горячие пикантные бутерброды с авокадо

300–400 г черного хлеба, 300–400 г помидоров, 150 г мякоти авокадо, 80 г красного лука, 2 зубчика чеснока, 50 г тертого сыра, 50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, базилик, зелень по вкусу

Ломтики хлеба подсушить в тостере или на сковороде. Помидоры и авокадо нарезать ломтиками, выложить на хлеб. Сверху посыпать мелко нарезанным красным луком. Растительное масло смешать с лимонным соком, измельченным чесноком и мелко нарезанным базиликом. Овощную начинку полить приготовленной заправкой, посыпать зеленью и тертым сыром. Выложить бутерброды на сухую сковороду, накрыть крышкой и держать на среднем огне, пока сыр не расплавится.

Горячие бутерброды «Луковые»

200 г батона, 150 г тертого сыра, 150 г репчатого лука, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, соль

Батон нарезать ломтиками. Лук нарезать мелкими кубиками, добавить тертый сыр, взбитое с солью сырое яйцо, тщательно перемешать. Полученную начинку нанести на ломтики батона. Бутерброды выложить начинкой вниз в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с двух сторон до зарумянивания.

Горячие бутерброды с сайрой

400 г белого батона, 300 г консервированной сайры в масле, 4 отварных яйца, 200 г огурцов, 100 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 150 г тертого сыра, 5 веточек петрушки, 50–70 г сливочного масла, 60 мл растительного масла, лимон, соль

С сайры слить масло, рыбу размять вилкой в однородную массу. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Добавить тертый сельдерей, перемешать и через 1 мин снять с огня. Смешать рыбу, тертые отварные яйца и обжаренные овощи. Добавить рубленую зелень, посолить, тщательно перемешать. Ломтики батона (при желании их можно предварительно подсушить) смазать сливочным маслом, выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром. Запекать в

духовке, разогретой до 200 °С, 5 мин. Готовые бутерброды украсить зеленью, ломтиками огурцов и лимона.

Горячие бутерброды со шпротами

400 белого багета, 200 г консервированных шпрот, 300 г помидоров, 1 яйцо, 5 г горчицы

Багет нарезать ломтиками толщиной около 1 см. На каждый ломтик положить по тонкому кружочку помидора, а сверху – по 2 рыбки. У сырого яйца отделить белок от желтка. Желток тщательно растереть с горчицей, добавить взбитый в крепкую пену белок. Яичную массу выложить на бутерброды и запекать их в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать горячими.

Горячие бутерброды «Праздничные»

400 г белого батона, 100–150 г отварного куриного филе, 5 отварных шампиньонов, 150 г помидоров, 4 перепелиных яйца, 50 г твердого сыра, 100 г майонеза, 3 пера зеленого лука, зелень, 5 мл соевого соуса, соль, черный перец

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см. Стаканом или круглой формой вырезать 12 кружочков. У четырех кружочков в центре вырезать рюмкой небольшое отверстие. Все ломтики батона смазать майонезом. Отварные шампиньоны нарезать тонкими пластинками, полить соевым соусом. На первый ломтик батона выложить тонко нарезанное куриное мясо, измельченный зеленый лук и несколько пластинок грибов. Накрыть начинку вторым ломтиком батона, выложить кружочек помидора, несколько пластинок грибов и ломтик сыра. Сверху выложить кружочек батона с отверстием, выпустить в него перепелиное яйцо, посолить, поперчить. Бутерброды запекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности яиц. Подавать, украсив зеленью.

Горячие бутерброды «Вкусняшки»

4 булочки для хот-догов, 200 г сосисок, 300 г протертых помидоров, 1 яйцо, 60–90 мл жирных сливок, сливочное масло, соль и специи по вкусу

Булочки разрезать вдоль, вынуть мякиш. Сосиски нарезать кружочками, обжарить в масле. Добавить протертые помидоры, тушить 3 мин. Мякиш от булочек смешать со сливками и яйцом, добавить соль, специи. В круглые «лодочки» из булок выложить сосиски с помидорами, сверху выложить яично-сливочную массу. Запекать в разогретой духовке до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Сытные»

400 г белого батона или 4–6 булочек, 200–250 г отварного куриного филе, 1 зубчик чеснока, 100 г плавленого сыра, 50 г тертого твердого сыра, 20 г майонеза, 20–30 г сливочного масла, помидоры черри, зелень, соль, черный перец

Батон или булочки нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом с одной стороны. Плавленый сыр и чеснок натереть на терке, добавить майонез, тщательно перемешать. Полученную массу выложить на ломтики батона поверх масла. Сверху положить по кусочку отварного куриного филе, посолить, поперчить, посыпать тертым твердым сыром. Запекать в духовке до зарумянивания. Готовые бутерброды посыпать зеленью и украсить половинками помидоров черри.

Горячие бутерброды в бутерброднице

8 ломтиков хлеба для тостов, 8 ломтиков сыра, 4 ломтика ветчины, 50 мл растительного масла, майонез или кетчуп

Ломтики хлеба смазать майонезом или кетчупом с одной стороны. Сверху на половину ломтиков хлеба выложить по ломтику сыра, затем ветчину и снова ломтик сыра. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба (майонезом или кетчупом внутрь). Бутерброды слегка полить растительным маслом, выложить в разогретую бутербродницу, прижать крышкой и готовить до образования румяной корочки.

Горячие бутерброды с мясным фаршем

5 булочек для бутербродов, 300 г обжаренного мясного фарша с луком, 200 г тертого твердого сыра, 50 г майонеза, кетчуп, специи и соль по вкусу

Из булочек аккуратно вырезать мякиш, оставив толстые стенки и дно. Образовавшееся углубление смазать майонезом, выложить мясной фарш, обжаренный с луком, полить кетчупом и посыпать тертым сыром. Поверхность булочек смазать оставшимся майонезом, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 200 ˚С, до зарумянивания.

Горячие бутерброды «Лодочки»

2 багета, 300–400 г отварного мяса, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 200 г тертого сыра, 1 яйцо, 50 мл сливок, 30 мл растительного масла, зелень, соль

Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле, посолить, остудить. Добавить нарезанное кусочками отварное мясо, тертый сыр, измельченную зелень, перемешать. Багеты разрезать вдоль пополам (в виде лодочек), из каждой половинки аккуратно вырезать часть мякоти. Углубления

заполнить мясной начинкой и полить смесью яйца и сливок. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до зарумянивания.

Горячие бутерброды с шампиньонами

200 г белого батона, 150 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 50 г тертого сыра, 30–50 г майонеза, 50 мл растительного масла, зелень, соль и перец по вкусу

Шампиньоны и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, посолить, поперчить. Снять с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, майонез, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить грибную начинку, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Горячие бутерброды «Гурман»

1 багет с отрубями, 300 г помидоров, 200 г копченой колбасы, 100 г твердого сыра, майонез, чеснок и зелень по вкусу

Багет нарезать ломтиками толщиной около 1 см, выложить на противень, подсушить в духовке, натереть чесноком. Колбасу и сыр нарезать тонкими ломтиками, помидоры – кружочками. Ломтики багета смазать майонезом, выложить колбасу, кружочки помидоров, посыпать зеленью. Сверху уложить ломтики сыра. Запекать бутерброды в духовке при температуре 180 °С до расплавления сыра.

Горячие бутерброды «Мини-пицца»

400 г белого батона, 200 г ветчины, 100–150 г моркови по-корейски, 70–80 г оливок, соленые огурцы, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 40 г майонеза, 30 г муки, 10 г аджики, зелень

Батон нарезать ломтиками. Смешать яйца, майонез, аджику и муку. Добавить мелко нарезанную ветчину, морковь по-корейски, оливки, соленые огурцы, половину тертого сыра, зелень, перемешать. Выложить приготовленную начинку на ломтики батона. Бутерброды запекать в разогретой духовке несколько минут. Чеснок пропустить через пресс, перемешать с оставшимся тертым сыром, посыпать горячие бутерброды. Запекать в духовке еще несколько минут, чтобы сыр расплавился. Подавать бутерброды горячими.

Сэндвичи «Для завтрака»

400 г белого батона, 150 г ветчины, 100 г твердого сыра, яйца, 30 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 10 г горчицы, зелень, соль, специи

Мягкое сливочное масло растереть с горчицей, смазать ломтики батона с одной стороны. Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. На половину ломтиков батона выложить ломтик ветчины, затем ломтик сыра и снова ветчину. Накрыть оставшимися ломтиками батона, слегка прижать. 1–2 яйца взбить с молоком, солью и специями. Сэндвичи окунуть в яично-молочную смесь и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить под крышкой с двух сторон до зарумянивания. Отдельно обжарить яичницу-глазунью по количеству сэндвичей (желательно приготовить фигурную яичницу в формочке). Выложить яичницу на каждый сэндвич, посыпать зеленью. Подавать сэндвичи горячими.

Горячие бутерброды «Томатик»

400 г белого батона, 300 г помидоров, 100 г копченой колбасы, 200 г вареной колбасы, 2 зубчика чеснока, 100 г тертого сыра, 100 г кетчупа, 5 веточек зелени

Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см, подсушить на сухой сковороде или в духовке. Ломтики батона смазать кетчупом, посыпать измельченным чесноком и мелко нарубленной зеленью. Сверху выложить тонко нарезанную вареную и копченую колбасу, ломтики помидоров, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре около 200 °С до расплавления сыра.

Горячий бутерброд-пицца

400 г белого батона, 500 г отварных сосисок, 350 г помидоров без кожицы, 100 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень, майонез

Чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом и рубленой зеленью. Батон нарезать тонкими ломтиками, смазать чесночной смесью. Помидоры, очищенные от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Отварные сосиски нарезать полукруглыми ломтиками, перемешать с помидорами. Начинку выложить на ломтики батона, посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Бутербродный торт «Полосатик»

1 круглая буханка черного хлеба, 150–200 г копченого мяса, 250 г отварной моркови, 1 зубчик чеснока, 8–10 веточек укропа, 2 отварных яйца, 100 г сметаны, соль, молотый перец, имбирь, специи по вкусу

Копченое мясо мелко нарубить, добавить ⅓ сметаны, перемешать. Отварные яйца натереть на терке, добавить

рубленый укроп, соль, перец, ⅓ сметаны, перемешать. Отварную морковь и чеснок натереть на мелкой терке, добавить соль, имбирь, специи, оставшуюся сметану, перемешать. С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1–1,5 см. На каждый пласт выложить определенный вид начинки, равномерно распределить. Пласты сложить друг на друга в виде торта. Готовый бутербродный торт поставить в холодильник на несколько минут.

Бутербродный торт «Шведский»

1 круглая буханка белого хлеба, 150 г филе сельди, 120 г свежих огурцов, 5 листьев салата, зелень, 150 г сливочного сыра, 150 г сметаны, 70 г сливочного масла, 50 г горчицы, 20 г соевого соуса, отварные яйца, отварные креветки, отварная морковь, лимон для украшения

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1–1,5 см. Филе сельди мелко нарезать или измельчить с помощью блендера. Половину рыбного фарша смешать с мягким сливочным маслом, нанести на нижний корж хлеба. Сверху выложить тонкие кружочки свежих огурцов. На второй корж выложить оставшийся рыбный фарш, полить смесью горчицы с соевым соусом, посыпать рублеными листьями салата. Накрыть третьим коржом хлеба. Полученный торт смазать смесью сметаны и сливочного сыра, украсить отварными креветками, кружочками отварных яиц, ломтиками лимона, огурца, отварной моркови, зеленью. Готовый торт поставить в холодильник на несколько минут.

Бутербродный торт с говядиной

1 круглая буханка хлеба, 200 г отварной говядины, 70 г помидоров, 70 г огурцов, 2 отварных яйца, 5 перьев лука, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 50–70 г очищенных семян подсолнечника, 300 г сливочного масла, маслины без косточек, соль, специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 круглых пласта толщиной около 1–1,5 см. Отварную говядину мелко нарезать, добавить ⅓ мягкого масла, соль, специи, перемешать. Отварные яйца натереть на терке, добавить рубленый зеленый лук, ⅓ мягкого масла, соль, перемешать. Оставшееся мягкое масло смешать с измельченной зеленью. На нижний корж хлеба нанести мясную начинку, на второй – начинку из отварных яиц, накрыть третьим коржом. Верх и бока торта смазать оставшимся маслом (с измельченной зеленью), посыпать обжаренными семенами подсолнечника. Готовый торт поместить в холодильник. Перед

подачей украсить ломтиками помидоров, огурцов и маслинами.

Бутербродный торт с мясом и черносливом

1 круглая буханка белого хлеба, 200 г мясного паштета, 100–150 г чернослива без косточек, 200 г маринованных фруктов (яблоки, сливы), 2 отварных яичных желтка, 5 веточек зелени, 100 г сливочного масла

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на несколько круглых пластов толщиной около 1 см. Каждый пласт смазать мягким сливочным маслом, нанести ровный слой мясного паштета и посыпать тертыми яичными желтками. Коржи с начинкой сложить друг на друга в виде торта. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей разрезать острым ножом на 8–10 порционных кусочков, каждую порцию украсить кусочками чернослива, ломтиками маринованных фруктов и зеленью.

Бутербродный торт с сыром и ветчиной

1 круглая буханка белого хлеба, 150 г слабосоленой рыбы (сельди, палтуса, семги), 150 г ветчины, 150 г огурцов, 3 отварных яйца, 200 г мягкого сливочного сыра, 200 г тертого твердого сыра, 150 г сливочного масла, зелень

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 4 пласта одинаковой толщины. Ветчину мелко нарезать, добавить тертые отварные яйца, тертый твердый сыр и мягкое сливочное масло, перемешать. Приготовленную начинку выложить на 3 коржа хлеба, сложить их друг на друга, накрыть 4-м коржом и слегка прижать. Верх и бока торта смазать мягким сливочным сыром. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей украсить полосками соленой рыбы, тонкими ломтиками огурца и зеленью.

Бутербродный торт «Праздничный»

1 круглая буханка белого хлеба, 100 г отварных кальмаров, 100 г шпротного паштета, 150 г ветчины, 100 г помидоров, 2 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 5 перьев зеленого лука, 7 веточек зелени петрушки или укропа, 30 г сметаны, 100 г сливочного масла, 25 г тертого хрена, 10 г горчицы, соль и специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 5 коржей одинаковой толщины. Зеленый лук и зелень мелко нарубить, добавить 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на первый корж. Отварных кальмаров нарезать мелкой соломкой, добавить тертый хрен, сметану, соль, специи, перемешать, нанести на второй корж. Ветчину мелко нарубить, добавить горчицу, 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на третий корж. Отварные яйца и сыр натереть на терке, добавить

соль, 25 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на четвертый корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть пятым коржом, слегка прижать. Шпротный паштет смешать с оставшимся мягким сливочным маслом, смазать верх и бока торта. Готовый торт поместить в холодильник. Перед подачей украсить ломтиками помидоров и зеленью.

Бутербродный торт «Весенний»

1 круглая буханка белого хлеба, 200 г ветчины, 150 г свежих огурцов, 200 г редиса, 200 г тертого сыра, 7 перьев зеленого лука, зелень, 120 г сливочного масла, 100 г майонеза, 25 г тертого хрена, чеснок, соль, специи

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 4 коржа одинаковой толщины. Ветчину мелко нарезать, добавить специи, 40 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на первый корж. Огурцы натереть на крупной терке, посолить, перемешать, отжать лишний сок. К огурцам добавить рубленую зелень, зеленый лук, чеснок, 40 г мягкого сливочного масла, перемешать, нанести на второй корж. Тертый сыр перемешать с оставшимся сливочным маслом, нанести на третий корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть четвертым коржом, слегка прижать. Майонез смешать с тертым хреном, смазать верх и бока торта, украсить ломтиками редиса, огурца и зеленью. Готовый торт поместить в холодильник.

Бутербродный торт «Рыбный»

1 круглая буханка белого хлеба, 400 г филе сельди, 200 г крабовых палочек, 150 г яблок, 100 г орехов, 100 г репчатого лука, 5 перьев зеленого лука, 100 г сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, оливки без косточек

С хлеба срезать корочку. Разрезать хлеб на 3 коржа одинаковой толщины, подсушить в духовке. Филе сельди, лук и очищенное яблоко пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. К селедочной массе добавить майонез, перемешать, нанести на первый корж. Крабовые палочки мелко нарезать, быстро обжарить в разогретом сливочном масле, добавить мелко нарезанный зеленый лук, перемешать, нанести на второй корж. Коржи с начинкой сложить друг на друга, накрыть третьим коржом, слегка прижать. Верх и бока торта смазать сливочным сыром, посыпать молотыми орехами и украсить оливками. Готовый торт поместить в холодильник.

Хлеб фаршированный

1 буханка белого хлеба, 200 г помидоров без кожицы, 130 г

болгарского перца, 300 г маринованных огурцов, 100 г оливок без косточек, 3 отварных яйца, 100 г тертого плавленого сыра, 250 г тертого твердого сыра, 150 мл жирных домашних сливок, 5 веточек зеленого лука, зелень, соль и специи по вкусу

Помидоры без кожицы, болгарский перец и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Соединить тертый плавленый и твердый сыр, добавить 100 мл взбитых охлажденных сливок, соль, специи, тщательно перемешать. Добавить нарезанные овощи, оливки, крупные ломтики отварных яиц и измельченную зелень, аккуратно перемешать. Срезать у хлеба верхнюю четверть, вынуть мякиш, оставив дно и стенки толщиной 1,5–2 см. Выложить начинку, плотно утрамбовать, накрыть буханку срезанной верхушкой. Смазать хлеб оставшимися сливками, посыпать зеленью и поставить в холодильник.

Тосты

Сырные тосты-сэндвичи

200 г белого батона, 100 г сливочного сыра, 60–70 г твердого сыра, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Половину кусочков смазать сливочным сыром, положить тонкий ломтик твердого сыра и кусочек масла. Накрыть оставшимися ломтиками батона. На раскаленную сковороду налить растительное масло, выложить сэндвичи, прижать их сверху тарелкой (или крышкой, диаметр которой меньше диаметра сковороды) и поставить легкий груз (стакан с водой). Через 3 мин сэндвичи перевернуть на другую сторону и снова прижать грузом. Подавать горячими.

Тосты чесночные

200 г белого батона, 2 зубчика чеснока, 200 г тертого плавленого сыра, 50 г тертого твердого сыра, 5 перьев зеленого чеснока, 75 г майонеза, растительное масло

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон, натереть чесноком. Соединить тертый плавленый и твердый сыр, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленый зеленый чеснок, майонез, тщательно перемешать. Выложить начинку на обжаренные хрустящие тосты.

Тосты из черного хлеба к кофе

300 г черного хлеба, 100 г тертого сыра, молотый мускатный орех, молотый кардамон, растительное масло

Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить с одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону, посыпать специями и тертым сыром, накрыть крышкой и держать на среднем огне 3 мин, чтобы сыр немного расплавился.

Тосты с яичной начинкой

200 г белого батона, 50 г бекона или ветчины, 50 г тертого сыра, 2 отварных яйца, зелень, сметана или майонез, растительное масло, соль

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Отварные яйца натереть на терке, добавить мелко нарезанный бекон или ветчину, рубленую зелень, соль, заправить сметаной или майонезом, перемешать. Приготовленную начинку выложить на хрустящие обжаренные тосты, посыпать тертым сыром. Подавать тосты, украсив зеленью.

Тосты пикантные

200 г белого батона или багета, 2 яйца, 100 мл молока, 40 г семян подсолнечника, 20 г семян льна, 40 г семян тыквы, панировочные сухари, 50 мл растительного масла, 2 г мускатного ореха, 10 г смеси прованских трав, соль по вкусу

Яйца взбить с молоком и солью в пышную пену. В отдельной тарелке смешать семена подсолнечника, льна, молотые семена тыквы, панировочные сухари и специи. Каждый ломтик батона окунуть в яичную смесь, запанировать в смеси зерен и специй, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с двух сторон до зарумянивания.

Острые тосты с лимоном

200 г белого батона, 75 г острого соуса из хрена со свеклой, 100 г лимона, 50 г сливочного масла, сметана по вкусу

Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле до зарумянивания. Соус из хрена со свеклой развести сметаной до нужной степени остроты. Хрустящие обжаренные тосты смазать соусом, сверху выложить тонкие кружочки лимона.

Тосты с морковью и сыром

300 г белого батона, 200 г тертой моркови, 1 зубчик чеснока, 150 г твердого сыра, 70–80 г сливочного масла, листья салата, майонез, специи

К тертой моркови добавить пропущенный через пресс чеснок, немного майонеза, специи, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить с одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону, сверху равномерно распределить морковную массу, накрыть ломтиками сыра и жарить под крышкой, чтобы сыр начал плавиться. Подавать на листьях салата.

Тосты с лимонным творогом

200 г белого батона, 150 г слабосоленой рыбы, 200–300 г творога, 1 лимон, 1 зубчик чеснока, 5 веточек петрушки, 30 г сметаны или майонеза, растительное масло, огурец и оливки для украшения

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Творог смешать с лимонной цедрой, мелко нарубленной петрушкой и пропущенным через пресс чесноком. Добавить сметану или майонез, перемешать. Начинка должна быть не жидкой, но и не рассыпчатой. При необходимости можно

добавить немного больше сметаны или майонеза. Приготовленную творожную массу выложить на обжаренные хрустящие тосты. Сверху выложить ломтики слабосоленой рыбы, украсить тонкими ломтиками лимона, кружочками огурца, оливками и зеленью.

Тосты с овощами

300 г батона, 4 очищенных от кожицы помидора, 2 огурца, 8–10 листьев салата, 6 перьев лука, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, сметана или майонез, зелень по вкусу

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. На полученные хрустящие тосты выложить по небольшому листу салата, кружочки помидоров и огурцов, посыпать рубленым зеленым луком. Тертый сыр смешать с майонезом или сметаной, выложить поверх овощей. Подавать тосты, украсив зеленью.

Тосты с помидорами и ветчиной

200 г белого батона, 150 г ветчины, 300 г очищенных от кожицы помидоров, 50 г кетчупа, 5–7 веточек петрушки, лимонный сок, растительное масло

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом масле с двух сторон. Хрустящие обжаренные тосты смазать кетчупом с одной стороны. Сверху на соус выложить тонкий ломтик ветчины, накрыть кружочками помидоров, полить лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тосты «Мозаика»

1 багет, 200 г творога, 2 зубчика чеснока, 3 веточки зеленого базилика, 3 веточки фиолетового базилика, 30 г сметаны или майонеза, сливочное масло, зелень, желтый и красный болгарский перец, помидоры черри для украшения, соль, специи

Багет нарезать ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Творог перемешать со сметаной или майонезом, разделить на две части. Одну часть тщательно растереть с рубленым зеленым базиликом и пропущенным через пресс чесноком. Другую часть творога тщательно растереть с солью, специями и рубленым фиолетовым базиликом. На хрустящие обжаренные тосты нанести слой зеленой творожной массы, затем – слой фиолетовой. Украсить разноцветными ломтиками перца, половинками помидоров черри и зеленью.

Тосты с омлетом и рыбой

200 г белого батона, 50–70 г филе слабосоленой рыбы, ½

лимона, 4 яйца, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, растительное масло, прованские травы, соль и перец по вкусу

Взбить яйца со сметаной, солью, перцем и травами в пышную пену. В сковороде с толстым дном разогреть сливочное масло, вылить яичную смесь и приготовить омлет под крышкой на небольшом огне. Снять с огня, дать постоять под крышкой 2 мин, затем нарезать омлет небольшими кусочками. Батон нарезать ломтиками, обжарить в растительном масле на сковороде или в тостере. На полученные хрустящие тосты выложить кусочки омлета, сверху положить по кусочку слабосоленой рыбы и ломтику лимона.

Итальянские тосты с куриной печенью

200 г белого батона, 300 г отварной куриной печени, 200–300 г творога, 1 зубчик чеснока, 50 г измельченных ядер грецких или кедровых орехов, 5 веточек базилика, 50–60 г кетчупа, 60–70 мл растительного масла, соль

Отварную куриную печень нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить кетчуп, тушить 1 мин, снять с огня. Добавить творог, измельченный базилик, соль, перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом масле до зарумянивания. Полученные хрустящие тосты натереть чесноком, выложить приготовленную начинку, посыпать орехами и запекать в разогретой духовке 3 минуты.

Тосты с грибами, тушенными в вине

300 г белого батона или хлеба для тостов, 200 г отварных шампиньонов или белых грибов, 50 г тертого сыра, 50 мл белого вина, 30–40 г сметаны, 40 г сливочного масла, 4 веточки укропа, соль, черный перец и специи по вкусу

Отварные грибы мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Влить вино, тушить, перемешивая, на сильном огне 2 мин. Уменьшить огонь, добавить сыр, сметану, соль, перец, специи, перемешать. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере, смазать сливочным маслом. Сверху на хрустящие обжаренные тосты выложить грибную массу и украсить зеленью.

Тосты с тыквой и грибами

200 г белого батона, 400 г запеченной или тушеной тыквы, 200 г отварных грибов, 100 г тертого сыра, 50 г сметаны, 30 мл растительного масла, соль, специи

Запеченную или тушеную тыкву и отварные грибы нарезать кубиками, обжарить в масле. Добавить сметану, соль, специи,

тушить 5 мин. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере. На хрустящие обжаренные тосты выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой духовке до расплавления сыра.

Тосты с опятами

300 г батона или серого хлеба, 200 г жареных опят, 100 г бекона, 2 отварных яйца, 50 г тертого сыра, 5 веточек укропа или петрушки, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

Бекон нарезать маленькими кубиками, слегка обжарить в сковороде. Добавить жареные опята, соль, перец, перемешать и снять с огня. Добавить тертые отварные яйца, измельченную зелень, перемешать. Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере. На полученные хрустящие тосты выложить приготовленную начинку, посыпать тертым сыром. Подавать, украсив зеленью.

Тосты с грибами и сыром

400 г белого батона, 400 г отварных грибов, 50 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Батон нарезать ломтиками, обжарить в масле на сковороде или в тостере. Отварные грибы нарезать мелкими ломтиками, обжарить в сливочном масле, добавить соль, специи. Горячие грибы выложить на хрустящие обжаренные тосты, посыпать тертым сыром, подождать, пока он расплавится.

Сладкие тосты

200 г белого батона, 200–300 мл молока, 200–300 г сахара, 50 г сливочного масла, ванильный сахар по вкусу

Молоко вылить в неглубокую емкость. Сахар смешать с ванильным сахаром, высыпать на отдельную плоскую тарелку. Каждый ломтик батона окунуть сначала в молоко, затем обвалять в сахарной смеси и сразу выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Тосты с джемом

200 г белого батона, 150 мл молока, 10 г какао-порошка, 20 г сахара, 5 г ванильного сахара, 80 г сливочного масла, фруктовый джем, ягоды для украшения

Молоко довести до кипения, добавить какао, сахар и ванильный сахар, снять с огня, остудить. Батон нарезать ломтиками, окунуть с двух сторон в молочную смесь и сразу же

выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до зарумянивания. На готовые тосты выложить джем, украсить ягодами.

Сладкие двойные тосты

400 г белого батона, 300 г творога, 2 яичных белка, 250–300 мл молока, 100 г меда, сливочное масло, соль, растопленный шоколад или взбитые сливки для украшения

Яичные белки взбить со щепоткой соли в пышную пену, добавить молоко, перемешать. Батон нарезать тонкими ломтиками, окунуть с двух сторон в молочно-белковую массу, сразу же выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Жарить с двух сторон до зарумянивания. Творог тщательно растереть с медом. На половину обжаренных тостов выложить творожную начинку, накрыть оставшимися тостами. Сверху украсить взбитыми сливками или полить растопленным шоколадом.

Тосты с творожным кремом

200 г белого батона, 100–150 г творожной массы, 200 мл жирных сливок, сливочное масло, сахар, ванильный сахар, молотые орехи, мармелад или сухофрукты для украшения

Батон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Сливки взбить в пышную пену, постепенно добавляя творожную массу. Добавить по вкусу сахар и ванильный сахар, взбить. Полученный крем выложить на обжаренные хрустящие тосты. Украсить кусочками мармелада или сухофруктов, посыпать молотыми орехами.

Тосты с заварным кремом

200 г белого батона, 200 мл молока, 150 мл сливок, 30–40 г муки, 70–80 г сливочного масла, 20 г сахара, 5 г ванильного сахара

Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле. Молоко соединить со сливками, довести до кипения. Постепенно всыпать муку, добавить масло и варить, помешивая, до загустения. В конце добавить сахар, ванильный сахар, тщательно перемешать. Полученный крем остудить, выложить на хрустящие обжаренные тосты и сразу подать на стол. По желанию тосты можно посыпать тертым шоколадом или какао, украсить ломтиками фруктов.

Французские тосты с ягодами

200 г белого батона или небольшой багет, 200–300 г свежих ягод, 3 яйца, 70 мл молока, 50–60 г сливочного масла, 20 г меда,

60 г сахара, соль, сахарная пудра или корица

Яйца взбить с молоком, сахаром и солью. Батон нарезать ломтиками. Каждый ломтик опустить в смесь одной и второй стороной и выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Обжарить с двух сторон до зарумянивания. Затем выложить на противень и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, до хрустящей корочки. Готовые тосты полить медом, украсить ягодами, посыпать сахарной пудрой или корицей.

Тосты «Зимняя вишня»

400 г белого батона, 700–800 г вишен без косточек из варенья, 60–70 г сливочного масла, взбитые сливки, сахарная пудра

Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон в разогретом сливочном масле. Вишни без косточек выложить на сито, чтобы стек лишний сироп. Подготовленные вишни выложить на хрустящие обжаренные тосты, украсить взбитыми сливками. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Французские тосты с яблоками

5 сдобных булочек, 400 г яблок, 3 яйца, 100 мл жирных сливок, 70 г топленого сливочного масла, 30 г сахара, 20 г сахарной пудры, ванильный сахар, мускатный орех, корица, несколько листочков мяты или мелиссы для украшения

Яйца взбить со сливками и щепоткой мускатного ореха. Вымочить в этой смеси ломтики булочек и обжарить в разогретом сливочном масле до образования золотисто-коричневой корочки. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить в масле. Посыпать сахаром, ванильным сахаром и корицей, жарить 2 мин, пока сахар не впитается в яблоки. Выложить яблоки на обжаренные тосты, посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Тосты с грушей и крыжовником

200 г белого батона, 200–300 г крыжовника, 300 г груш, 70–100 г твердого сыра, сахар, корица

Крыжовник измельчить блендером в пюре, добавить сахар, корицу, перемешать. Батон нарезать ломтиками, выложить пюре из крыжовника, равномерно распределить. Сверху выложить тонкие ломтики груш и накрыть тонкими ломтиками сыра. Запекать в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Тосты с персиками

200 г белого батона или 8 ломтиков хлеба для тостов, 300 г консервированных персиков, 4 яйца, 100 мл молока, 50 г

коричневого сахара, 5 капель ванильного экстракта, 5 г корицы, 2 г мускатного ореха, 50 г сливочного масла, ягодный сироп

Взбить яйца, молоко, сахар и ваниль. В полученную смесь положить ломтики батона или хлеба, оставить, чтобы они полностью пропитались (за это время ломтики один раз перевернуть). Растопить сливочное масло в сковороде на небольшом огне. Выложить пропитанный хлеб и обжарить до золотистого цвета с каждой стороны. Обжаренные тосты выложить на противень, сверху на каждый положить тонкие ломтики консервированных персиков, посыпать корицей, молотым мускатным орехом и запекать в разогретой духовке 3–5 мин. Готовые тосты полить ягодным сиропом.

Тосты с клубникой

200 г белого батона, 300 г клубники, 200 г сливочного сыра, 100 г жидкого меда, 60–70 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, обжарить в растопленном сливочном масле с двух сторон до образования хрустящей корочки. На приготовленные тосты нанести ровным слоем сливочный сыр, выложить целые или разрезанные пополам ягоды клубники и полить жидким медом.

Тосты с черникой

200 г белого батона, 200–300 г черники, 300 г сладкой творожной массы, 20 г сметаны, сливочное масло, сахарная пудра

Батон нарезать ломтиками, обжарить в разогретом сливочном масле с двух сторон. Творожную массу смешать со сметаной, смесь должна получиться однородной и не жидкой. Массу ровным слоем нанести на хрустящие обжаренные тосты, сверху выложить чернику. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Гренки

Гренки «Быстрый завтрак»

300 г черствого белого хлеба, 200 мл молока, 1 яйцо и 1 яичный желток, 50 г тертого твердого сыра, соль и специи по вкусу

С хлеба срезать корки, мякиш покрошить. Залить хлеб горячим молоком, перемешать, немного остудить. Добавить яйцо, яичный желток, тертый сыр, соль, специи, тщательно перемешать. Масса должна получиться достаточно густой. Сформовать из нее лепешки или шарики и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Гренки с колбасой и плавленым сыром

400 г черствого белого батона, 350–400 г вареной колбасы, 200 г плавленого сыра, 100 мл молока, 50 г сливочного масла

Батон нарезать тонкими ломтиками. Окунуть каждый ломтик одной стороной в молоко, выложить на противень пропитанной стороной вверх. Вареную колбасу, плавленый сыр и сливочное масло пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Сырно-колбасную пасту нанести на ломтики хлеба и запекать в разогретой до 200 °С духовке 4–6 мин. Подавать гренки горячими.

Гренки с куриным филе

300 г черствого белого хлеба, 350–400 г отварного куриного филе, 60–80 г тертого сыра, 3 зубчика чеснока, 50–80 г майонеза, специи по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками. Отварное куриное филе нарезать кусочками, выложить на хлеб. Тертый сыр смешать с пропущенным через пресс чесноком, добавить майонез и специи по вкусу. Перемешать соус, он должен быть достаточно густым. Полить соусом куриное мясо и запекать гренки в духовке при температуре 200 °С несколько минут, чтобы сыр в соусе немного расплавился.

Гренки «Бедный рыцарь»

200 г черствого белого батона, 150–200 г яблок, 2 яйца, 50 мл молока, 80 г сахара, 2 г ванильного сахара, 5 мл лимонного сока, 20 мл растительного масла, соль

Батон нарезать тонкими ломтиками. Белки отделить от желтков. Желтки смешать с молоком, взбить. Окунуть ломтики батона в яично-молочную смесь и обжарить с одной стороны на сковороде, слегка смазанной маслом. Яблоки очистить от кожуры

и сердцевины, натереть на терке и сбрызнуть лимонным соком. На необжаренную сторону гренок выложить тертое яблоко. Взбить белки с сахаром, ванильным сахаром и солью в крепкую пену, в конце влить лимонный сок, чтобы белковая пена стала плотной и белоснежной. Выложить белковую массу на яблоки. Запекать в разогретой до 200–240 °С духовке несколько минут, чтобы белковый крем зарумянился.

Гренки с зеленым луком и кинзой

200 г белого батона, 1 яйцо, 5 перьев зеленого лука, 3 веточки кинзы, 30 мл растительного масла, соль и перец по вкусу

Яйцо взбить с солью и перцем в пышную пену. Добавить мелко нарезанный зеленый лук и кинзу. Батон нарезать ломтиками, окунуть в яичную смесь одной стороной и выложить на сковороду этой стороной вниз. Когда образуется румяная корочка, выложить яичную смесь на другую сторону ломтика, быстро перевернуть и обжарить до золотистого цвета.

Сухарики с укропом

300 г черного хлеба, 5 зубчиков чеснока, 8–10 веточек укропа, 80 г сливочного масла, соль по вкусу

Хлеб нарезать небольшими брусочками, подрумянить в масле со всех сторон до золотистого цвета. Натереть их чесноком (желательно брать молодой чеснок). Укроп мелко нарезать, добавить соль. Выложить гренки в пакет, всыпать смесь укропа и соли, завязать пакет и несколько раз энергично встряхнуть. Гренки, запанированные укропом, выложить на блюдо и подать на стол.

Гренки двойные с сыром и сметаной

400 г черствого белого батона, 3 яйца, 100–150 г тертого сыра, 60–80 г сметаны, 100 мл растительного масла, соль

Батон нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон. Яйца слегка взбить с солью и сметаной, добавить тертый сыр. Немного начинки выложить на ломтики батона, разровнять и положить начинкой вниз на сковороду с разогретым растительным маслом. Затем нанести начинку на другую сторону гренок, разровнять и обжарить с другой стороны. Подавать на стол теплыми. Готовые гренки посыпать измельченным зеленым луком или зеленью.

Гренки фигурные

300 г хлеба с отрубями, 100 г сливочного сыра, 50 г очищенных семян подсолнечника, 10 г семян льна, 10 г кунжута, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного

масла

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, формочкой для печенья вырезать из мякиша фигурки (они должны быть парными). Яйца взбить с молоком, окунуть в эту смесь подготовленные ломтики одной стороной и этой же стороной выложить в разогретое растительное масло на сковороду. Обжарить до зарумянивания с одной стороны, вынуть из сковороды. На необжаренную сторону половины гренок выложить сливочный сыр, накрыть оставшимися гренками так, чтобы обжаренная сторона была сверху. Смазать верх гренок сливочным маслом и посыпать смесью семян подсолнечника, льна и кунжута.

Грибные гренки с сыром

300 г белого черствого хлеба, 300 г отварных грибов, 1 пучок укропа,1 зубчик чеснока, 80–100 г тертого сыра, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, соль, молотый перец, специи

Взбить яйцо с солью и молоком. В смесь быстро окунуть хлеб, чтобы не успел размокнуть. На раскаленном масле обжарить ломтики хлеба с двух сторон, выложить на противень. Сверху на каждый ломтик выложить нарезанные отварные грибы. Тертый сыр смешать с нарезанным укропом, тертым чесноком, солью и перцем по вкусу. Посыпать смесью грибы и запекать гренки в духовке при температуре 180 °С до расплавления сыра.

Гренки перечно-чесночные

200 г белого батона, 50 г тертого сыра, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 2 г паприки, смесь перцев по вкусу

Батон нарезать ломтиками толщиной около 1 см, обжарить в небольшом количестве масла с двух сторон на сковороде. Оставшееся масло смешать с паприкой, пропущенным через пресс чесноком и натертым на мелкой терке сыром. Добавить смесь перцев по вкусу. Гренки смазать чесночным маслом, выложить на противень и запекать в духовке 5 минут.

Пивные гренки

300 г серого хлеба, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 40 мл светлого пива, 50 г сливочного масла, 25 г горчицы, 2 г паприки, соль по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками, слегка посушить в духовке. Каждый ломоть разрезать по диагонали, смазать сливочным маслом и выложить на противень маслом вниз. Яйца взбить с солью, добавить пиво, горчицу, специи, тертый сыр, тщательно перемешать. Сырную массу выложить на ломтики хлеба и запекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке до

румяной, хрустящей корочки. Чтобы гренки получились более сытными, в сырную смесь можно добавить мелко нарезанную ветчину.

Гренки томатные

200 г белого батона, 300 г очищенных от кожицы помидоров, 3 яйца, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, 25 г томатной пасты, соль, черный перец, зелень

Батон нарезать ломтиками. Яйца взбить с солью, специями, томатной пастой и майонезом. Растительное масло разогреть на сковороде. Хлеб окунуть в яично-томатную массу с двух сторон и обжарить до образования корочки. Очищенные от кожицы помидоры нарезать кружочками или ломтиками, выложить на гренки, посолить и посыпать рубленой зеленью.

Гренки с кабачками и морковью

400 г белого батона, 150 г кабачков, 200 г моркови, 200 г картофеля, 70–80 г твердого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, зелень, соль, специи

Яйца немного взбить с солью и молоком. Батон нарезать ломтиками толщиной около 1,5 см, окунуть с двух сторон в яично-молочную смесь, выложить на разогретую сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон. Картофель, морковь и кабачок очистить, натереть на крупной терке, перемешать и отжать сок. Овощную смесь посолить, обжарить в небольшом количестве растительного масла, постоянно помешивая. К овощам добавить измельченную зелень и натертый на средней терке сыр, тщательно перемешать. При желании можно добавить немного майонеза или другого соуса. Выложить начинку на гренки и поставить их в разогретую до 200 °С духовку на 5–7 минут.

Гренки «Мясные»

400 г белого батона или батона с отрубями, 200 г отварного куриного филе, 100 г салями, 100 г ветчины, 50–70 г твердого сыра, 70 г майонеза, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 10 г горчицы, соль, специи по вкусу

Батон нарезать ломтиками, сбрызнуть молоком, обжарить на сковороде в растительном масле с двух сторон. Смазать смесью майонеза и горчицы. Сверху выложить отварное куриное филе, нарезанное тонкими ломтиками, посыпать специями. Затем выложить нарезанную тонкими кружочками салями, ломтик ветчины и ломтик сыра. Гренки выложить на противень и запекать в разогретой до 200 °С духовке 3–5 мин, чтобы сыр

немного расплавился.

Гренки с сельдью

400 г белого батона с кунжутом, 200–250 г филе слабосоленой сельди, 4 сваренных вкрутую яичных желтка, 25 г горчицы, 50 г сливочного масла, 40 мл растительного масла

Нарезать батон ломтиками и обжарить на сливочном масле с двух сторон. Филе сельди нарезать ломтиками. Желтки растереть с горчицей, постепенно подливая растительное масло. Смазать гренки яично-горчичной смесью, выложить сверху ломтики сельди и запекать в духовке около 5 минут.

Французские гренки с персиковым джемом

10 ломтиков хлеба для тостов или 300 г белого батона, 300–350 г персикового джема, 50 г молотого миндаля (можно заменить тыквенными семенами), 3 яйца, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, мускатный орех

Яйца взбить с молоком и мускатным орехом. Каждый ломтик хлеба окунуть в эту смесь и обжарить на сковороде, смазанной сливочным маслом, до образования румяной корочки. На половину гренок выложить джем, посыпать орехами или тыквенными семенами, накрыть оставшимися гренками. При желании готовые гренки можно полить сиропом, медом, сгущенным молоком или смазать шоколадно-ореховой пастой.

Гренки со сгущенным молоком

200 г белого батона или 250–300 г черствого белого хлеба, 3 яйца, 200 г сгущенного молока, 40–50 мл воды, 50 мл растительного масла

Батон нарезать ломтиками толщиной 1,5 см. Взбить яйца с водой, добавить сгущенное молоко, перемешать. Ломтики по одному выложить в эту смесь и прижать ложкой, чтобы они хорошо пропитались яично-молочной массой. Выложить ломтики на разогретую сковороду с растительным маслом, обжарить до румяной корочки с двух сторон.

Яблочные гренки

200 г белого батона, 800 г яблок, 60–80 г меда, 20 г корицы, 60–80 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке, отжать сок. Яблочную массу выложить на обжаренную сторону гренок, полить медом (густой мед предварительно растопить), посыпать корицей и

запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 5 минут.

Гренки сырно-шоколадные к кофе

400 г белого батона, 100 г тертого сыра, 100 г тертого шоколада, 2 яйца, 250–300 мл молока, 80–100 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками. Яйца взбить с молоком, окунуть хлеб и выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом. Когда одна сторона гренок подрумянится, перевернуть. Тертый сыр и шоколад перемешать, полученной смесью посыпать обжаренную сторону гренок, накрыть сковороду крышкой и готовить до расплавления сыра.

Гренки со сливами

5 круглых пшеничных булочек, 10–15 спелых плотных слив, 1 яичный желток, 80 г сахара, 2 г ванильного сахара, 50 г сахарной пудры, 50–70 г сливочного масла

С булочек срезать верх (примерно на четверть), аккуратно вырезать мякиш. Смазать внутреннюю часть булочек сливочным маслом, посыпать сахаром и ванильным сахаром. Сливы разделить на половинки, удалить косточки. Половинки слив уложить в булочки, сверху положить небольшие кусочки масла. Края булочек смазать взбитым желтком. Выложить булочки на противень и запекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 3–5 мин. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Торт-гренка «Яблочник»

1 большая сладкая булка, 600 г яблок, 30 г изюма, 25 г меда, 10 г корицы, 30 г сахарной пудры, 50 г панировочных сухарей, 70 г сливочного масла

Сладкую булку разрезать на несколько коржей толщиной около 2–2,5 см, подсушить в духовке или на сковороде. Половину масла смешать с медом, смазать одну сторону коржей. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, припустить в оставшемся сливочном масле. Каждый ломтик запанировать в сухарях и выложить на коржи вплотную друг к другу с небольшим нахлестом. Посыпать яблоки корицей и изюмом. Запекать тортики в духовке, разогретой до 180–200 ˚С, 5–10 мин. Готовые тортики посыпать сахарной пудрой.

Яичные гренки с яблоками и орехами

200 г белого батона, 200 г яблок, 40 г молотых грецких орехов, 2 яйца, 150 мл молока, 30–40 г сахара, 20 г сливочного масла, 50 мл растительного масла

Батон нарезать ломтиками. Желтки отделить от белков и

взбить со щепоткой сахара и молоком. В смесь окунуть ломтики батона, выложить в разогретое растительное масло, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Яблоки очистить, мелко нарезать, посыпать сахаром и припустить до мягкости. Добавить молотые орехи, перемешать. Яблочно-ореховую массу выложить на гренки, сверху покрыть взбитыми в устойчивую пену белками. Запекать при температуре 160–180 °С, пока белки не подрумянятся.

Винные гренки

200 г пшеничного хлеба, 2 взбитых яичных белка, 100 мл красного вина, 50 г сахарной пудры, ванильный сахар, корица по вкусу, 100 мл растительного масла

Растворить в вине сахарную пудру и ванильный сахар, добавить корицу по вкусу. Срезать с белого хлеба корочки, нарезать его тонкими ломтиками. Окунуть кусочки хлеба в вино, а затем во взбитые белки, обжарить на сковороде в большом количестве масла. Подавать гренки горячими, посыпав сахарной пудрой.

Сырно-яблочные гренки

200 г белого батона, 300 г яблок, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 10 г коричневого сахара, 5 г корицы, кардамон

Батон нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом. Яблоки очистить, нарезать ломтиками толщиной до 5 мм, выложить внахлест на ломтики батона, посыпать смесью сахара и специй. Сверху выложить тонкие ломтики сыра. Запекать в духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра.

Мармеладные гренки

200 г белого батона, 100 г мягкого мармелада, 1 яйцо, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 30–40 г панировочных сухарей или бисквитной крошки, молотые орехи по желанию, соль

Батон нарезать ломтиками, половину кусочков смазать мармеладом, накрыть оставшимися ломтиками. Яйца взбить с молоком и щепоткой соли в пышную пену. Окунуть в смесь полученный двойной бутерброд с двух сторон, запанировать в сухарях или бисквитной крошке (по желанию в сухари или крошку можно добавить молотые орехи). Обжарить гренки в сливочном масле с двух сторон.

Канапе

Канапе с брынзой

100 г белого батона, 150 г болгарского перца, 50–70 г свежего огурца, 150–200 г брынзы, базилик, помидоры черри для украшения

Батон нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, затем разрезать на кубики и подсушить со всех сторон на сухой сковороде. Собрать канапе в таком порядке: батон, ломтик перца, кружочек огурца, кубик брынзы, помидор черри. Канапе сколоть шпажкой и украсить листиками свежего базилика.

Канапе с сыром, салями и ветчиной

200 г белого батона, 150 г салями, 200 г ветчины, 200 г твердого сыра, зелень по вкусу

Очень тонко нарезать сыр, колбасу и ветчину, сложить ломтики друг на друга, на один край выложить веточку зелени и свернуть рулетиком. Если рулетики получились большие, то разрезать их на две части. Батон нарезать кусочками толщиной 1,5 см, срезать корку, разрезать на квадратики и обжарить на сухой сковороде. На каждый кусочек батона положить рулетик из сыра и копченостей, закрепить шпажкой.

Сырные канапе

200 г белого батона, 200 г мягкого сливочного сыра, 200 г болгарского перца, 100 г огурцов, 1 зубчик чеснока, 4 веточки укропа, 50 г сливочного масла

С батона срезать корку, нарезать его кубиками со стороной 1,5 см и слегка обжарить на сухой сковороде. Мягкий сыр смешать со сливочным маслом, пропущенным через пресс чесноком и мелко нарезанным укропом. Огурец вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. На один конец ломтика огурца положить сырную начинку, свернуть рулетом. Выложить рулеты на обжаренные кубики батона, сверху разместить брусочки болгарского перца и сколоть шпажкой.

Сырные канапе с грушей

200 г твердого сыра, 200–300 г твердых груш, 100 г ягод винограда, 25 мл лимонного сока, цедра лимона по вкусу

Груши нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Нанизать на шпажки ломтики груши, ягоды винограда и кубики сыра. По желанию украсить канапе стружкой лимонной цедры.

Канапе с пикантным сыром

300 г сливочного сыра, 100 г свежих огурцов, 100 г тертого твердого сыра, 4 пера лука, 2 г молотого красного перца, 2 г молотого кориандра, 50 г сливочного масла

Смешать сливочный сыр, мягкое сливочное масло, специи, добавить мелко нарезанный зеленый лук. Масса должна получиться достаточно однородной. Скатать массу в шарики размером с перепелиное яйцо или немного крупней, запанировать в тертом сыре, выложить на тарелку и поставить в холодильник, чтобы они немного застыли. Огурец нарезать очень тонкими кружочками. На шпажку по очереди нанизать сырные шарики и свернутые пополам ломтики огурца.

Творожные шарики

300 г болгарского перца, 200 г нежирного творога, 100 г мягкой брынзы, 2 отварных яичных желтка, 4 веточки укропа, майонез, соль и специи по вкусу

Болгарский перец нарезать треугольниками или квадратами. Творог растереть с мягкой брынзой, добавить немного майонеза, измельченный укроп, соль и специи по вкусу. Сформовать из творожной массы шарики, запанировать в тертых желтках. Уложить шарик на один ломтик болгарского перца, накрыть другим и сколоть шпажкой.

Канапе с секретом

200 г белого хлеба, 70–100 г винограда без косточек, 75 г молотых грецких орехов, 1 отварное яйцо, 100 г тертого сыра, 25 г майонеза, специи по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, срезать корку, разрезать на квадратики и обжарить со всех сторон на сухой сковороде. Яйцо натереть на терке, добавить тертый сыр, майонез, специи. Масса должна получиться достаточно густой. Сформовать из нее небольшие шарики, вложив в каждый виноградину. Шарики запанировать в молотых орехах, выложить на обжаренные ломтики хлеба (гренки можно смазать маслом или соусом по вкусу) и сколоть шпажкой.

Канапе с ветчиной

200 г ветчины, 70 г твердого сыра, 100 г маринованных огурцов, 3 веточки укропа, помидоры черри для украшения, майонез

Ветчину нарезать тонкими пластинками. Сыр натереть на средней терке, добавить измельченную зелень и майонез. Масса должна получиться достаточно густой. Маринованный огурец нарезать брусочками. На ломтик ветчины выложить сырную начинку, на середину начинки – кусочек огурца, свернуть

рулетиком. К каждому рулетику шпажкой прикрепить помидор черри.

Канапе «Праздничное» с бужениной

200 г белого хлеба, 250 г буженины, 200 г помидоров, 100 г свежих огурцов, 1 зубчик чеснока, 3 веточки укропа или другой зелени, 70 г твердого сыра, майонез, соль и специи по вкусу

Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1,5 см, срезать корку, нарезать квадратиками и подсушить на сковороде без масла. Буженину нарезать тонкими ломтиками. Сыр и чеснок натереть на средней терке, добавить измельченную зелень, майонез и специи по вкусу, тщательно перемешать. На ломтики буженины выложить сырную смесь, свернуть рулетиками. На кусочек хлеба положить кружочек огурца, на него – рулет из буженины, сверху – кружочек помидора. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе с бужениной

200 г черного хлеба, 300 г буженины, 200 г маринованных огурцов, 50–70 г маринованного лука

С хлеба срезать корку, нарезать кубиками и подсушить в сковороде без масла. Буженину нарезать кубиками, маринованные огурцы – кружочками. На кубики хлеба выложить огурец, затем буженину, сверху – маленькую маринованную луковичку. Сколоть все шпажкой.

Канапе с беконом

200 г ржаного хлеба, 150–200 г бекона, 150 г маринованных огурцов, 25 г сметаны, 5 мл соуса из хрена со свеклой, зелень, маслины для украшения

Хлеб нарезать кубиками. Сметану смешать с соусом из хрена со свеклой, смазать одну сторону ломтиков. Бекон нарезать тонкими ломтиками, обжарить до прозрачности, выложить на хлеб. Сверху положить ломтик маринованного огурца и маслину. Скрепить канапе шпажками.

Канапе «Деликатесные»

200 г ржаного хлеба, 200–300 г отварного языка, 200 г несладких яблок, 100 г маринованных огурцов, зелень, 40 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, 2 г молотого кориандра

Ржаной хлеб нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, вырезать кружочки или квадраты. Сливочное масло смешать с молотым кориандром, смазать ломтики хлеба. Яблоки нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком. Отварной язык

нарезать тонкими ломтиками, выложить на хлеб. Затем положить ломтик яблока, ломтик маринованного огурца, украсить зеленью. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе «Бусинки»

300 г нежирного творога, 1 отварное яйцо, 50 г майонеза, 5 веточек укропа, 60 г кунжута, 2 г молотого кориандра, мускатный орех, соль по вкусу

Творог растереть с майонезом, добавить тертое отварное яйцо, соль, специи, тщательно перемешать, чтобы масса получилась однородной. Укроп очень мелко нарезать. Кунжут обжарить на сухой сковороде. Из творожной массы сформовать шарики размером с перепелиное яйцо. Половину шариков обвалять в зелени, другую половину – в кунжуте. Охладить творожные шарики в холодильнике, затем нанизать на шпажки, перемежая панировку.

Канапе «Хорошая закуска»

300 г черного хлеба, 200–250 г копченого сала или бекона, 50 г майонеза, 5 г горчицы, маленькие маринованные огурчики по количеству канапе, зеленый лук

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить на сухой сковороде. Сало или бекон нарезать тонкими ломтиками, быстро обжарить на сковороде с двух сторон до прозрачности. Смешать майонез с горчицей. Каждый ломтик хлеба смазать горчичным соусом, положить ломтик сала, сверху – маленький маринованный огурчик. Канапе сколоть шпажкой, украсить зеленым луком.

Канапе с зельцем

250 г черного хлеба, 300 г зельца, 200 г зеленых яблок, 5–7 веточек петрушки, 40–50 г майонеза, 5 г тертого хрена, 5 г горчицы, лимонный сок

Зельц нарезать небольшими ломтиками толщиной около 5 мм. Хлеб нарезать тонкими квадратными ломтиками, подсушить на сковороде без масла. Майонез разделить на две части, в одну добавить горчицу, в другую – хрен, тщательно перемешать. Яблоки нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком. Ломтики хлеба смазать соусом с горчицей. Сверху положить ломтик зельца, смазать соусом с хреном. На зельц положить ломтик яблока, украсить зеленью и сколоть шпажкой.

Канапе с яичным паштетом

300–400 г белого хлеба, 100 г яблок, 100 г болгарского перца, 40 г черешкового сельдерея, зелень, 3 отварных яйца, 50 г майонеза,

соль, карри, смесь перцев

Сельдерей и очищенное яблоко натереть на крупной терке, отжать лишний сок. Добавить мелко нарубленную зелень, натертые на мелкой терке яйца, майонез, соль, карри, смесь перцев, тщательно перемешать. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, срезать корку, придать кусочкам желаемую форму и подсушить на сковороде. Болгарский перец нарезать квадратиками. На кусочки хлеба выложить яичный паштет, сверху – ломтик перца, украсить зеленью и сколоть шпажкой.

Канапе с грибами и сыром

200 г белого батона, 200 г отварных шампиньонов, 100 г твердого сыра, зелень, помидоры черри и огурцы для украшения, соль и специи по вкусу

Батон нарезать тонкими ломтиками, вырезать из мякоти квадратики или кружочки. Отварные шампиньоны и сыр нарезать тонкими пластинками. На ломтики батона положить сыр, несколько пластинок шампиньонов, накрыть грибную начинку ломтиком сыра и поставить на 3 мин в духовку, чтобы сыр немного расплавился. Сверху на канапе положить зелень, сколоть шпажкой. По желанию можно украсить канапе помидорами черри и ломтиками огурца.

Канапе с сосисками

300 г черного хлеба, небольшие тонкие сосиски (вдвое меньше запланированного количества канапе), помидоры черри по количеству канапе, 50 г майонеза, 2 г молотого кориандра, 4 веточки укропа

Хлеб нарезать ломтиками, разрезать их на треугольники и подсушить на сковороде. Майонез смешать с кориандром и мелко нарезанным укропом. Смазать гренки соусом. Сосиски отварить, разрезать вдоль на 2 части. На шпажку наколоть край сосиски, затем помидор, потом проткнуть шпажкой другой край сосиски и наколоть на хлеб с соусом. Украсить зеленью.

Печеночные канапе

1 кг говяжьей печени, 1 яйцо, 40 г муки, 150 г сливочного сыра или несладкой творожной массы, 50–60 г сметаны, 100 мл растительного масла, помидоры черри по количеству канапе, зелень, соль и перец по вкусу

Печень пропустить через мясорубку, добавить сметану, яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Из печеночной массы поджарить в разогретом растительном масле небольшие оладьи. Остудить, выложить на бумажное полотенце, чтобы стек жир. На

оладьи выложить сливочный сыр, сверху положить помидор, украсить зеленью и сколоть шпажкой.

Канапе с куриной печенью, репчатым луком и яблоками

400 г белого батона, 400–500 г отварной куриной печени, 200–300 г зеленых яблок, 250 г репчатого лука, 50 г сливочного масла

Репчатый лук нарезать тонкими кружочками и обжарить в сливочном масле на медленном огне до прозрачности (кружочки не должны распадаться на кольца). Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить с двух сторон на медленном огне до мягкости. Куриную печень нарезать тонкими ломтиками. Батон нарезать ломтиками желаемой формы, выложить кружочек обжаренного лука, ломтик печени и ломтик яблока. Канапе сколоть шпажками.

Канапе «Огонек»

200 г ржаного хлеба, 200 г творога, 20 г сметаны, 40 г острой аджики, кинза, зерна граната, помидоры черри по количеству канапе

Хлеб нарезать ломтиками, срезать корку, подсушить ломтики в духовке. Творог растереть с аджикой и сметаной, нанести на хлеб. Сверху приколоть шпажкой помидор. Канапе украсить зеленью кинзы и зернами граната.

Канапе из перца с брынзой и чесноком

70 г болгарского перца, 50 г брынзы, 1 зубчик чеснока, 6 веточек петрушки, 7 веточек укропа, 20 г сметаны или майонеза

Перец нарезать колечками толщиной 1 см, удалить семена. Брынзу натереть на средней терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень, перемешать до однородности. При необходимости можно добавить немного сметаны или майонеза. Массу аккуратно выложить в колечки перца. Наколоть колечки на шпажки (получится своеобразная восьмерка), украсить зеленью.

Канапе с салями и перцем

200 г белого батона, 200 г салями, 100 г болгарского перца, 100 г огурцов, зелень, маслины по количеству канапе

Батон нарезать ломтиками, вырезать треугольники. Колбасу нарезать тонкими кружочками. Болгарский перец нарезать соломкой. Огурцы нарезать кружочками, выложить на ломтики батона. На середину кружочка колбасы положить 2 ломтика перца, свернуть колбасу конусом, выложить на огурец. Сверху положить зелень и маслины, скрепить все шпажкой.

Канапе «Витаминные»

200–250 г хлеба с отрубями, 150 г болгарского перца, листья салата, зелень, помидоры черри и маринованные шампиньоны по количеству канапе

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, вырезать квадраты или треугольники. На ломтик хлеба положить лист салата, сверху – маринованный шампиньон, ломтик болгарского перца и помидор. Сколоть канапе шпажкой и украсить зеленью.

Канапе «Средиземноморские»

200 г хлеба с отрубями, 300 г моцареллы, 200 г помидоров, 25 г сливочного масла, 5 г свежего розмарина, зелень базилика, оливки по количеству канапе

Хлеб нарезать ломтиками, вырезать кружочки, подсушить на сухой сковороде с двух сторон. Помидоры нарезать кружочками, дать стечь соку. Розмарин мелко нарезать, смешать с мягким сливочным маслом. Моцареллу нарезать кубиками. Ломтики хлеба смазать маслом с розмарином, выложить листик базилика, кружочек помидора, кубик моцареллы, оливку. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе «Жучки»

200 г белого батона, 300 г феты, 50 г майонеза или сметаны, листья салата, зелень укропа и базилика, помидоры черри, маслины для украшения

Сыр фета растереть с майонезом или сметаной. Батон нарезать тонкими ломтиками, вырезать квадраты или кружочки, подсушить в духовке. Готовые тосты смазать со всех сторон сырной массой и густо посыпать мелко нарубленным укропом. На каждый тост положить лист салата (можно добавить листочек базилика), половинку помидора черри и четвертинку маслины (в виде головки жучка). Глазки и лапки нарисовать с помощью майонеза.

Канапе с индейкой

200 г белого батона, 400 г отварного филе индейки, кетчуп, консервированные мини-початки кукурузы, 50 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, вырезать квадратики, подсушить в духовке. Филе индейки нарезать прямоугольными кусочками, обжарить со всех сторон в сливочном масле до золотистой корочки. Смазать батон сливочным маслом, выложить сверху ломтик мяса, полить кетчупом, на него уложить маленький початок кукурузы и

сколоть канапе шпажкой.

Канапе с курицей и помидорами черри

300 г белого хлеба, 400 г отварного куриного филе, 3 зубчика чеснока, зелень, помидоры черри по количеству канапе, майонез

Белый хлеб нарезать квадратиками, срезать корки. Куриное филе нарезать ломтиками, смазать майонезом и пропущенным через пресс чесноком, выложить на ломтики хлеба. Сверху положить помидор черри и веточку зелени. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе с сельдью и укропным маслом

200 г белого батона, 200 г филе сельди, 150 г свежих огурцов, 5 веточек укропа, 100 г сливочного масла, соль

Укроп очень мелко нарезать, смешать со сливочным маслом, по желанию добавить щепотку соли. Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, срезать корку, разрезать мякоть на квадратики или прямоугольники, подсушить на сухой сковороде, остудить, смазать укропным маслом. Сверху положить ломтик сельди, кружочек огурца, украсить зеленью и сколоть шпажкой.

Канапе с сельдью, лимоном и горчичным маслом

200 г белого батона, 200 г филе сельди, 50 г лимона, 5 веточек петрушки, 50–70 г сливочного масла, 10 г горчицы, оливки без косточек по количеству канапе

Батон нарезать ломтиками, вырезать кружочки с помощью рюмки или формочки для печенья. Мягкое сливочное масло смешать с горчицей. Масса должна быть однородного цвета и консистенции. Смазать маслом ломтики батона. Сверху выложить листик петрушки, ломтик сельди, оливку. Лимон нарезать тонкими кружочками, согнуть вдвое или свернуть конусом, разместить на оливке и сколоть канапе шпажкой.

Канапе с сельдью и сырным кремом

250–300 г ржаного хлеба, 200 г филе сельди, 150 г несладких зеленых яблок, 2 отварных яйца, 50 г тертого сыра, 4 пера зеленого лука, 3 веточки петрушки, 50–70 г сливочного масла, соль

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, разрезать ломтики на квадраты или прямоугольники, подсушить в духовке или на сковороде без масла. Сливочное масло смешать с сыром и тертыми яйцами, добавить щепотку соли. Сырный крем нанести на ломтики хлеба, сверху выложить кусочки сельди и ломтики яблок. Соединить все ингредиенты шпажкой. Украсить готовые канапе листиками петрушки и перьями зеленого лука.

Канапе с сельдью и яйцами

200 г белого батона, 200–250 г филе сельди, 3 отварных яйца, 4 веточки петрушки, 50 г майонеза, 70 г сливочного масла, молотый кориандр, соль по вкусу

Батон нарезать ломтиками, вырезать квадраты или кружочки, подсушить в духовке. Мягкое масло смешать с кориандром и мелко нарезанной петрушкой, смазать хлеб. Сверху выложить кружочки отварных яиц, смазать майонезом, положить листик петрушки и ломтик филе сельди. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе с сельдью и маринованным луком

200 г серого хлеба, 200–250 г филе сельди, 150 г свежих огурцов, 4 веточки укропа, маринованные луковички по количеству канапе, 70–80 г сливочного масла

Хлеб нарезать ломтиками, вырезать кружочки, подсушить в духовке. Смазать гренки маслом, положить ломтик сельди и веточку укропа. Маринованную луковичку обернуть тонким кружочком огурца, выложить на сельдь и сколоть шпажкой.

Канапе с сельдью и перепелиными яйцами

200 г белого батона, 300 г филе сельди, отварные перепелиные яйца по количеству канапе, зелень по вкусу, 70 г сливочного масла

Батон нарезать ломтиками, срезать корку, вырезать квадратики, смазать маслом. Сельдь нарезать тонкими ломтиками. Отварные перепелиные яйца обернуть ломтиками сельди, выложить на батон, сколоть шпажкой. Канапе украсить зеленью.

Канапе с сельдью и киви

300 г черного хлеба, 250 г филе сельди, 200–250 г киви, 100 г сливочного сыра, зелень по вкусу

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, срезать корку, вырезать квадраты или треугольники, подсушить в духовке. Каждый кусочек хлеба смазать мягким сливочным сыром. Спелые плоды киви очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанный сыром хлеб. Филе сельди нарезать длинными тонкими ломтиками и выложить сверху на киви, свернув рулетиком. В середину рулетиков положить укроп или другую зелень. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе с сельдью и картофельным пюре со специями

250 г черного хлеба, 200 г филе сельди, 200 г отварного картофеля, 50 мл сливок, 25 г сливочного масла, зелень петрушки

и укропа, 1 г молотого черного перца, 1 г мускатного ореха, 1 г молотого душистого перца, 1 г молотого кориандра, соль по вкусу

Хлеб нарезать квадратными ломтиками, срезать корку. Отварной картофель размять в пюре, добавить сливки и масло, взбить. Пюре выложить на ломтики хлеба, посыпать смесью специй и положить кусочек сельди. Украсить канапе зеленью.

Канапе с сельдью

200 г черного хлеба с тмином, 200 г филе сельди, 200 г красного болгарского перца, 200 г яблок, 4 веточки петрушки, 70 г сливочного масла, молотый кориандр, молотый черный перец, паприка

Хлеб нарезать квадратными ломтиками, подсушить в духовке. Мягкое сливочное масло смешать со специями, масса должна получиться однородной. Смазать маслом ломтики хлеба. Сверху выложить ломтики яблок, затем кусочки сельди. Болгарский перец нарезать треугольниками, проткнуть шпажкой посредине вдоль, затем присоединить к канапе – получится канапе с красным «парусом» из перца. Украсить готовую закуску зеленью петрушки.

Винегретные канапе

200 г черного хлеба, 400 г отварной свеклы, 250 г отварной моркови, 300 г отварного картофеля, 200 г маринованных огурцов, зелень, 70 г майонеза, соус с хреном

Маринованные огурцы, отварные морковь и картофель нарезать кружочками, отварную свеклу – тонкими брусочками. Хлеб нарезать квадратиками, подсушить в духовке. Майонез смешать с хреном, смазать хлеб, кружочки моркови, картофеля и ломтики свеклы. Собрать канапе в таком порядке: хлеб, свекла, картофель, морковь, маринованный огурец. Сколоть шпажкой и украсить зеленью.

Канапе «Пряная рыбка»

200 г белого батона, 200 г консервированных шпрот, 2 отварных яйца, маленькие маринованные огурцы по количеству канапе, 30 г репчатого лука, зелень, 50 г майонеза, 1 г розмарина, 1 г тмина

Батон нарезать ломтиками, вырезать квадраты или кружочки. Майонез смешать со специями, смазать ломтики батона. Сверху выложить кружочек отварного яйца, колечко лука, шпроты и маринованный огурец. Скрепить канапе шпажкой, украсить зеленью.

Канапе для постного стола «Ежик»

400 г отварного картофеля, 100 г консервированной фасоли, 100 г свежих огурцов, 1 зубчик чеснока, зелень, маслины по количеству канапе, соль, специи, перец горошком

Отварной картофель размять в пюре, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль и специи по вкусу. Из картофельной массы сформовать тельце ежика. Нос сделать из маслин, разрезанных пополам, а глазки – из горошин черного перца. На шпажки нанизать ломтики огурца, маслины и фасоль, вставить шпажки в основу ежика. Украсить канапе зеленью.

Канапе с черничным джемом

200 г белого хлеба, 150 г отварного куриного филе или куриной ветчины, 130 г творога, 80 г ядер грецких орехов, 100 г черничного джема, 50 г сметаны, ягоды смородины, зелень

Творог перемешать с мелко нарубленными грецкими орехами и сметаной. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, подсушить в духовке. На подсушенный хлеб выложить толстым слоем творожно-ореховую массу, сверху нанести черничный джем. На каждую порцию положить тонкий ломтик куриного мяса или ветчины, сколоть шпажкой. Украсить канапе зеленью, ягодами смородины.

Канапе с сельдью и джемом из черной смородины

400 г ржаного хлеба, 300 г филе сельди, 150 г джема из черной смородины, 40 г красного лука, 5 перьев зеленого лука, 150 г сметаны, 5 г тертого хрена, молотый черный перец

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке или тостере. Измельчить в блендере 100 г филе сельди, два вида лука, тертый хрен, добавить сметану и молотый черный перец, взбить. На подсушенный хлеб намазать тонким слоем джем из черной смородины. Поверх джема выложить полученный сметанный крем. Сложить ломтики хлеба попарно начинкой внутрь и разрезать по диагонали на маленькие треугольнички. Полученные канапе смазать сметанным кремом, выложить по кусочку сельди, сколоть шпажкой и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

Роллы, рулетики, другие закуски

Сырные роллы

100 г твердого сыра, 200 г мягкого сливочного сыра или жирного творога, 3–5 плодов кураги, 150 мл апельсинового сиропа или меда, мускатный орех, имбирь, кардамон по желанию

Мягкий сыр или творог размять. Добавить мелко нарезанную курагу, щепотку молотого мускатного ореха, имбиря или кардамона. Твердый сыр нарезать очень тонкими ломтиками. На один край ломтика выложить немного начинки, свернуть ролл, сколоть шпажкой и выложить на блюдо. Подавать с апельсиновым сиропом или медом.

Роллы из сельди с яйцом

300 г филе сельди, 100 г свежих огурцов, 2 отварных яйца, 4 веточки укропа, 1 ст. л. майонеза

Филе сельди нарезать ломтиками длиной 6–8 см, смазать майонезом, посыпать мелко нарезанным укропом. На край каждого ломтика сельди положить ломтик отварного яйца и кусочек огурца, свернуть рулетом, сколоть шпажкой. Украсить зеленью.

Роллы из салями с сухофруктами

350 г салями, 100 г вяленого чернослива, 6 измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. горчицы, 3–4 веточки базилика

Салями нарезать тонкими ломтиками. Чернослив измельчить, добавить молотые орехи, мед, горчицу, перемешать. Выложить начинку на кусочки салями, сверху – листик базилика, свернуть рулетиком и сколоть шпажкой.

Рулетики из ветчины с кукурузой

350–400 г ветчины, 200–250 г консервированных мини-початков кукурузы, 3 веточки укропа, 2 ст. л. майонеза, перья зеленого лука по количеству ломтиков ветчины

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Смазать каждый ломтик майонезом, уложить веточку укропа, маленький початок кукурузы и свернуть рулетом. Каждый рулет обвязать перьями зеленого лука.

Рулетики из лосося

6 ломтиков копченого лосося, 200 г сливочного сыра, 2–3 пера зеленого лука, листья салата

Смешать сыр и нарезанный зеленый лук. На каждый ломтик

копченого лосося положить сырную смесь и свернуть в виде рулетов или конусов. Поместить в холодильник на 1 ч. Подавать на листьях салата.

Роллы из сельди с яблоками

300–350 г филе сельди, 150 г зеленых яблок, 80 г красного лука, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ст. л. лимонного сока, зелень по вкусу, оливки для украшения

Филе сельди нарезать ломтиками длиной 7–8 см. Лимонный сок смешать с уксусом, сбрызнуть рыбу. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Красный лук нарезать полукольцами. Положить на край каждого ломтика сельди кусочек яблока, немного лука и зелени, свернуть рулетом, сколоть шпажкой. Украсить роллы зеленью и оливками.

Роллы селедочные с оливками

300–350 г филе сельди, 2–3 яйца, 2 ст. л. сливок, 10 оливок без косточек, 2 веточки укропа, соль по вкусу

Яйца взбить с теплыми сливками и солью, приготовить омлет. Нарезать остывший омлет полосками. Филе сельди нарезать ломтиками длиной 7–8 см. На каждый ломтик сельди положить полоску омлета, посыпать рубленым укропом, выложить на край оливку, свернуть рулетом и скрепить шпажкой. Украсить роллы зеленью и оливками.

Роллы из салями с вялеными помидорами

350 г салями, 300 г вяленых помидоров, 2 зубчика чеснока, 50–70 г сливочного сыра, 1 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сушеных итальянских трав

Салями тонко нарезать. Сыр размять вилкой, добавить майонез, пропущенный через пресс чеснок и приправу, перемешать. Выложить массу на каждый кусочек салями, уложить сверху вяленый помидор и свернуть рулетом. Края сколоть шпажкой. Подавать, украсив петрушкой, оливками, ломтиками болгарского перца.

Рулетики из ветчины с сыром и помидорами

400 г ветчины, 200 г помидоров, 150 г сыра, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы, зелень и специи по вкусу

Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. Горчицу смешать со сметаной, смазать ветчину, уложить сверху сыр. Помидоры нарезать дольками, выложить на сыр, посыпать специями и измельченной зеленью, свернуть рулетом и сколоть шпажкой.

Рулетики из ветчины с огурцом и зеленью

400 г нежирной ветчины, 150 г свежих огурцов, 100 г маринованных огурцов, 5–6 веточек петрушки, 3–4 веточки укропа, 2 ст. л. горчицы

Ветчину нарезать ломтиками, смазать каждый горчицей. Маринованные и свежие огурцы нарезать брусочками. На каждый ломтик ветчины положить зелень, кусочек свежего и маринованного огурца. При желании можно посыпать их тертым плавленым сыром. Ветчину свернуть рулетиком, сколоть шпажкой.

Рулетики из ветчины с моченными яблоками

400 г ветчины, 300 г моченых яблок, 150 г мягкого сливочного сыра, 5 веточек укропа, 1 ст. л. майонеза, специи по вкусу

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Укроп мелко нарубить, смешать с майонезом, смазать ветчину. Моченые яблоки очистить от сердцевины, нарезать дольками. Сыр нарезать тонкими брусочками. Уложить яблоки и сыр на ветчину, можно посыпать тмином, кориандром, мускатным орехом или молотым имбирем. Свернуть ветчину рулетом и сколоть шпажкой.

Рулетики куриные с морковью по-корейски

400 г ветчины, 250 г отварного куриного филе, 150 г моркови по-корейски, 4 веточки петрушки, 1–2 ст. л. майонеза

Ветчину тонко нарезать. Петрушку мелко нарубить, смешать с майонезом и смазать ломтики ветчины. Куриное филе нарезать брусочками поперек волокон. На ветчину уложить немного корейской моркови, куриное мясо и свернуть рулетиком. Скрепить края шпажкой.

Рулетики из ветчины пикантные

350–400 г нежирной ветчины, 200 г болгарского перца, 1 острый перец, 1 зубчик чеснока, зеленый лук, 1 ст. л. майонеза, щепотка кориандра, щепотка молотого розмарина

Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком и специями. Ветчину нарезать тонкими ломтиками и смазать полученным соусом. Уложить на ветчину нарезанный брусочками болгарский и острый перец, свернуть рулетом и перевязать перьями зеленого лука.

Рулетики из ветчины или салями с зеленью

350 г ветчины или салями, 100 г плавленого сыра, 8 перьев зеленого лука, 4 веточки базилика, 4 веточки петрушки, 5–6

веточек укропа, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны

Сыр натереть на средней терке, смешать с рубленой зеленью, сметаной и майонезом. Ветчину или салями нарезать тонкими ломтиками, смазать полученной смесью, свернуть рулетиком и сколоть шпажкой.

Рулетики из ветчины с яблоками и грушами

400 г ветчины, 150 г яблок, 150 г груш, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. горчицы, щепотка корицы, щепотка мускатного ореха

Яблоки и груши очистить от сердцевины, нарезать дольками, сбрызнуть частью лимонного сока, чтобы не потемнели. Смешать мед, оставшийся лимонный сок и горчицу. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, смазать полученным соусом. Выложить на ветчину фрукты, посыпать мускатным орехом и корицей, свернуть рулетом и скрепить шпажкой.

Роллы огуречные с сырной начинкой

350–400 г огурцов, 200 г плавленого сыра, 100 г твердого сыра, 1 отварное яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. сметаны или майонеза, зелень, специи по вкусу

Огурцы нарезать тонкими пластинами. Плавленый и твердый сыр натереть на средней терке, добавить тертое отварное яйцо, пропущенный через пресс чеснок, сметану или майонез, специи и зелень по вкусу. Выложить начинку на край ломтика огурца, свернуть рулетом, сколоть шпажкой.

Роллы огуречные с зеленью

400 г огурцов, 10 веточек укропа, 6 веточек петрушки, 5 веточек сельдерея, 1 зубчик чеснока, 50 г тертого сыра, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны

Огурцы нарезать тонкими пластинами. Соединить тертый сыр, измельченную зелень, сметану, майонез и пропущенный через пресс чеснок. Начинку выложить на край ломтика огурца, аккуратно свернуть рулетом и сколоть шпажкой.

Роллы огуречные с острым творогом

350 г огурцов, 200 г домашнего творога, 3 веточки укропа, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. майонеза, щепотка кориандра

Творог растереть с мелко нарезанным укропом, пропущенным через пресс чесноком, майонезом и специями. Огурцы нарезать вдоль тонкими пластинами, выложить творожную начинку и свернуть рулетом. Сколоть рулеты шпажкой или обвязать перьями зеленого лука.

Рулетики из буженины с яблоками

300 г буженины, 150 г яблок, 100 г болгарского перца, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. меда

Буженину нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать брусочками, сбрызнуть половиной лимонного сока. Смешать оставшийся лимонный сок с маслом, медом и горчицей. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать полосками. Обмакнуть каждый ломтик яблока в соус, выложить на буженину, добавить полоску перца, свернуть буженину рулетом и сколоть шпажкой.

Рулетики из ветчины с сырной начинкой

400 г ветчины, 100 г бекона, 200 г плавленого сыра, 3–4 веточки зелени, 1 зубчик чеснока, специи по вкусу

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Бекон нарезать маленькими кубиками, немного обжарить на сухой сковороде. Сыр натереть на крупной терке, зелень мелко нарезать. Смешать сыр, бекон, измельченный чеснок, зелень. Выложить начинку на ветчину, свернуть рулетиком и сколоть шпажкой. Рулетики выложить на сковороду, где жарился бекон, и томить под крышкой несколько минут, чтобы сыр слегка начал плавиться, но не вытекал из рулетов. Закуску подавать теплой, украсив зеленью.

Роллы из утиной грудки с хурмой

150 г белого батона, 300 г отварной или запеченной утиной грудки, 300 г хурмы, 50 мл брусничного джема, 50 г сливочного масла, листики мяты, ягоды брусники или клюквы по желанию

Грудку нарезать тонкими пластинками. Хурму очистить от кожуры и семян, нарезать брусочками. Ломтики грудки смазать брусничным джемом, выложить ломтик хурмы, свернуть рулетом. Батон нарезать тонкими ломтиками, подсушить на сковороде. Смазать батон с одной стороны сливочным маслом. На сторону, смазанную маслом, уложить рулет из утки, приколоть шпажкой, украсить канапе листиками мяты, ягодами брусники или клюквы.

Рулетики из баклажанов

500 г баклажанов, 300 г помидоров, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. горчицы, соль по вкусу

Нарезать баклажаны вдоль тонкими пластинами, посолить, оставить на 10–15 мин. Помидоры нарезать дольками. Рубленые

чеснок и зелень растереть с горчицей и смешать с майонезом. Ломтики баклажанов обсушить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Когда баклажаны слегка остынут, каждый ломтик смазать подготовленным майонезом, сверху положить дольку помидора, свернуть рулетом и сколоть шпажкой.

Рулетики из кабачков с яичным кремом

350–400 г молодых кабачков, 50 г моркови по-корейски, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 отварных яйца, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, соль, черный перец по вкусу

Кабачки нарезать вдоль тонкими ломтиками, обжарить в растительном масле до готовности. Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Отварные яйца вместе с очищенным чесноком натереть на терке, добавить майонез, соль и перец по вкусу. Взбить с помощью миксера до кремообразной консистенции. Если масса слишком густая, добавить еще немного майонеза. На каждый ломтик кабачка выложить яичный крем и немного моркови по-корейски, свернуть рулетиком, скрепить шпажкой, выложить на блюдо и украсить зеленью.

Роллы огуречные с сельдью

350–400 г огурцов, 100 г филе сельди, 3 отварных яйца, 4 веточки петрушки, 1 ст. л. сметаны или майонеза, специи по вкусу

Огурцы нарезать вдоль тонкими пластинами. Отварные яйца и рыбу мелко нарезать, добавить измельченную зелень, майонез, специи. Выложить начинку на ломтики огурца, свернуть рулетиками и сколоть шпажками.

Закуска из консервированной фасоли

350 г консервированной фасоли, 200 г репчатого лука, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, растительное масло, ⅓ ч. л. майорана, ⅓ ч. л. тимьяна, душистый перец, молотый черный и красный перец по вкусу, соль

Мелко нарезать лук, слегка обжарить, соединить с консервированной фасолью и размять до состояния пюре. Вбить в массу сырое яйцо, добавить соль, черный и красный перец, душистый перец, майоран, тимьян и тщательно перемешать. Выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, тушить под крышкой несколько минут. Подавать можно с обжаренной питой.

Цукини гриль

400 г цукини, 2 красных перца чили, 2–3 ст. л. лимонного сока,

5–6 ст. л. растительного масла, горсть листьев мяты, щепотка морской соли

Нарезать цукини вдоль длинными, тонкими полосками, не снимая кожуры. Обжарить с обеих сторон на гриле. Уложить на большое блюдо, посыпать листьями мяты и измельченным перцем чили. Полить заправкой из лимонного сока, масла и соли.

Брокколи в кляре

500 г отварной брокколи, 2 яичных белка, 200 мл воды, 160 г муки, растительное масло, зелень укропа, молотый черный перец, соль

Взбить охлажденные яичные белки в крутую пену. Муку разбавить водой и соединить со взбитыми белками, добавить соль и молотый черный перец, перемешать. Отварные соцветия брокколи окунуть в кляр и обжарить в раскаленном масле до золотистого цвета. Выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.

Брокколи в сливочном кляре

500 г отварной брокколи, 2 яйца, 50 мл сливок, 1 ст. л. муки, растительное масло, стебли зеленого чеснока, соль

Взбить в миске яйца, добавить сливки, муку и соль. Хорошо перемешать. Соцветия отварной брокколи обмакнуть в кляр и обжарить в разогретом масле. Посыпать рубленой зеленью чеснока.

Стручковая фасоль в пивном кляре

450 г стручковой фасоли, 300 мл светлого пива, 500 г муки, 150 г майонеза, 100 г сметаны, растительное масло, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. сока лайма, ½ ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли

Смешать 300 г муки, соль и перец, добавить пиво и перемешать до однородности. Налить в казанок масло слоем около 10 см, хорошо разогреть. Обвалять стручки фасоли в оставшейся муке, а затем окунуть в пивной кляр. Обжаривать порциями в горячем масле в течение 3–4 мин. Выложить готовую фасоль на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла. Подавать с соусом. Для соуса соединить майонез, сметану, сок лайма, перец, соевый соус и тщательно перемешать.

Закуска из моркови с медом

250 г некрупной молодой моркови, 6–8 листьев базилика, 1 ч. л. меда, 3 ч. л. оливкового масла, 2 ст. л. соевого соуса, молотый черный перец, крупная морская соль

Духовку разогреть до 200 °С. Морковь очистить, вымыть и разрезать вдоль на 4 части. Выложить на противень, полить медом, оливковым маслом и соевым соусом. Запекать в духовке несколько минут. Готовую морковь поперчить, посолить, посыпать базиликом. Можно подавать в качестве закуски и как гарнир.

Закуска из свеклы «Вишенки»

350 г отварной свеклы, 1 отварное яйцо, 50 г сыра, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, майонез

Отварную свеклу, яйцо, сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Добавить майонез, перемешать. Из полученной массы скатать шарики величиной с вишню, выложить на сервировочное блюдо. Украсить веточками петрушки, имитируя черенки вишен.

Баклажаны с сыром и чесноком

350–400 г обжаренных баклажанов, 100 г тертого сыра, 5 зубчиков чеснока, 3 ст. л. майонеза, соль по вкусу

Ломтики обжаренных баклажанов выложить в форму слоями, смазывая майонезом, посыпая измельченным чесноком и тертым сыром. Запекать в духовке до золотистой корочки. Подавать блюдо на стол горячим.

Закуска из моркови с брокколи

400 г отварной брокколи, 200 г тертой моркови, 200 г творога, 3 ст. л. майонеза, растительное масло, лимонный сок, 1 ч. л. тмина, ¼ ч. л. перца, ½ ч. л. соли

Творог растереть с майонезом, добавить тертую морковь, соль, перец и тмин, хорошо перемешать. Выложить на сервировочное блюдо. Сверху разложить соцветия отварной брокколи, полить смесью растительного масла и лимонного сока.

Закуска из спаржи с ветчиной

500 г отварной спаржи, 70 г ветчины, 100 г твердого сыра, 80 г сливочного масла, сушеный базилик, итальянские травы, молотый черный перец

Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухими травами и перцем. Выложить нарезанную ветчину, сверху выложить нарезанную кусочками отварную спаржу, распределить кусочки оставшегося сливочного масла, посыпать тертым сыром и базиликом. Запекать в разогретой духовке несколько минут. Подавать закуску горячей.

Патиссоны по-гречески

200 г отварных патиссонов, 250 мл белого сухого вина, 100 мл лимонного сока, 5 ст. л. оливкового масла, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, ¼ ч. л. кориандра, черный перец горошком

В кастрюлю влить оливковое масло, лимонный сок, белое вино и 150 мл воды, добавить молотый кориандр, перец, тимьян, лавровый лист, довести смесь до кипения. Положить в смесь отварные патиссоны и варить несколько минут. Готовые патиссоны остудить в маринаде, затем вынуть, нарезать и подать на стол.

Огурцы с анчоусами

250 г свежих огурцов, 200 г анчоусов, 100 г болгарского перца, 50 г майонеза, 2 отварных яичных желтка

Огурцы очистить, разрезать вдоль, аккуратно вырезать часть мякоти с семенами, чтобы получились углубления. Филе анчоусов густо смазать майонезом, посыпать тертым желтком, свернуть рулетиками и вложить в углубления огурцов. Болгарский перец нарезать прямоугольниками, проткнуть длинными шпажками и воткнуть в «лодочки» из огурцов в виде паруса.

Помидоры по-гречески

300 г маленьких помидоров или помидоров черри, 2 ст. л. жареных молотых орехов, 2 зубчика чеснока, 3 пера зеленого лука, 2 веточки базилика, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. винного уксуса, молотый черный перец, соль

Оливковое масло разогреть в сковороде, положить помидоры, не разрезая, и измельченный чеснок, жарить до тех пор, пока кожица на помидорах не начнет лопаться. Добавить лук, орехи, уксус, жарить еще в течение 1 мин, приправить солью и перцем. Перед подачей посыпать базиликом.

Помидоры, фаршированные рисом и грибами

1 кг помидоров, 250 г шампиньонов, 150 г ветчины, 200 г отварного риса, 100 г тертой моркови, 200 г лука, 100 г тертого твердого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вырезать сердцевину, посолить, поперчить внутри. Лук и шампиньоны мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить тертую морковь, нарезанную кубиками ветчину, тушить 5 мин. Добавить отварной рис, соль, перец, перемешать. Приготовленной начинкой наполнить помидоры, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке до расплавления сыра.

Перец, фаршированный брынзой

250 г болгарского перца, 100 г брынзы, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 1 г молотого красного перца

Отобрать крепкие и прямые стручки перца. Надрезать верхнюю часть стручка, отогнуть ее в виде крышечки, удалить семена, перец вымыть. Брынзу размять вилкой, вылить в нее яйцо, добавить красный перец. Хорошо перемешать, полученной смесью наполнить подготовленные стручки и накрыть их крышечкой, чтобы начинка не выпадала при поджаривании. Затем перец обжарить со всех сторон в разогретом масле и довести до готовности в духовке. Блюдо можно подавать как в горячем, так и холодном виде (в последнем случае перец обжаривают на растительном масле).

Закуска из болгарского перца

300 г болгарского перца, 200 г плавленого сыра, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 3–4 листа салата, 80 г сливочного масла

Натереть на терке сыр, смешать с мягким сливочным маслом. Чеснок мелко нарубить и вместе с укропом добавить в сырную массу, тщательно перемешать. У перца удалить плодоножки и семена, затем каждый стручок ошпарить, заполнить приготовленной сырной массой и охладить. Подавать, нарезав перцы кружочками и уложив на листья салата.

Фаршированные помидоры

400 г помидоров, 200 г консервированного лосося, 100 г консервированной кукурузы, 50 г болгарского перца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки, удалить сердцевину и посолить внутри. Консервированного лосося размять, добавить консервированную кукурузу, мелко нарубленный болгарский перец, пропущенный через пресс чеснок и зелень петрушки. Заправить массу 1 ст. л. заливки из консервов, перцем, уксусом и солью. Из помидоров вылить выделившийся сок, наполнить приготовленной массой и украсить зеленью.

Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

800 г помидоров, 200 г крабовых палочек, 100–150 г болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 200 г плавленого сыра, 2 отварных яйца, 4 листа салата, 5 веточек зелени, 150–200 г майонеза, соль по вкусу

Помидоры разрезать пополам, удалить мякоть. Крабовые палочки и болгарский перец мелко нарезать. Плавленый сыр и отварные яйца натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, зелень, майонез, перемешать. Затем добавить крабовые палочки и болгарский перец, посолить по вкусу, перемешать. Приготовленной смесью наполнить половинки помидоров, выложить на листья салата и украсить зеленью.

Помидоры со сметанным желе

800 г помидоров, 50 г ветчины, зелень петрушки, 200 г сметаны, 1 ст. л. быстрорастворимого желатина, соль и перец по вкусу

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вырезать сердцевину, посолить, поперчить внутри. Быстрорастворимый желатин залить небольшим количеством кипятка (по инструкции) и перемешать до растворения. Сметану взбить, добавить мелко нарезанную ветчину и охлажденный желатин. Этим кремом наполнить помидоры, поместить в холодильник до застывания. Перед подачей украсить веточками петрушки.

Запеченные помидоры

750 г помидоров, 12–15 перьев зеленого лука, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, лимонный сок, молотый черный перец, соль по вкусу

Нагреть духовку до 200 °С. Целые помидоры выложить в форму, полить растительным маслом, лимонным соком, посыпать солью, перцем (для придания вкуса можно добавить измельченный чеснок), запекать в духовке несколько минут, до легкого зарумянивания. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком и петрушкой.

Закуска из помидоров с сыром

400 г помидоров, 2–3 зубчика чеснока, 4 ч. л. тертого твердого сыра, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки

Помидоры нарезать кружочками. Чеснок мелко нарубить и смешать с майонезом. Кружочки помидоров полить майонезом и посыпать тертым сыром. Украсить закуску нарезанной зеленью.

Фаршированные лимоны

4–5 лимонов, 250 г консервированных сардин в масле, 8 оливок без косточек, зелень, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. неострой горчицы, перец, соль

Лимоны ошпарить кипятком, срезать верхушки, вырезать мякоть небольшим острым ножом. Слегка срезать донышко

каждого лимона для придания устойчивости. Сардины размять с небольшим количеством масла. Добавить мелко нарубленные оливки, горчицу, майонез и немного лимонной мякоти, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Наполнить подготовленные лимоны смесью и украсить оливками и зеленью.

Фаршированная груша

1 крупная груша, 50–70 г твердого сыра, 25 мл лимонного сока, 5 веточек петрушки, 25 г сметаны, 25 мл майонеза

Грушу разрезать пополам, ложкой вынуть сердцевину и часть мякоти, сбрызнуть лимонным соком. Извлеченную мякоть груши мелко нарезать и также полить лимонным соком. Сыр нарезать мелкими кубиками (отложить кусочек и натереть его на терке), смешать с грушей. Сметану взбить с майонезом, заправить грушево-сырную смесь. Наполнить полученной смесью половинки груши, посыпать тертым сыром и украсить зеленью.

Закуска из груш

300 г груш, миндаль, листья салата, 2 ст. л. сливок, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока

Очистить груши от кожуры, разрезать пополам и удалить сердцевину, полить лимонным соком. Сливки взбить с майонезом и горчицей. На сервировочное блюдо выложить листья салата, на них положить половинки груш срезом вниз, полить приготовленным соусом и посыпать обжаренным миндалем.

Закуска из яиц и помидоров

400 г помидоров, 5–6 отварных яиц, 100 г лука, 6–7 веточек укропа, 50 г тертого сыра, 4 ст. л. растительного масла, соль

Яйца нарезать кружочками, помидоры – дольками, выложить на блюдо. Украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить, полить растительным маслом, посыпать тертым сыром и подать на стол.

Яйца под соусом из хрена со взбитой сметаной

5 отварных яиц, 1–2 ст. л. тертого хрена, 250 г сметаны, ½ ч. л. сахара, соль

Яйца нарезать дольками, выложить на сервировочное блюдо. Сметану взбить, добавить хрен, сахар, соль, перемешать и полить соусом яйца.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

8 отварных яиц, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла,

перец, соль

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить, срезать у каждого острый конец, осторожно вынуть чайной ложкой желток. Желтки растереть, смешать с зеленым горошком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, добавить майонез. Нафаршировать этой смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать на стол.

Яйца под майонезом

4 отварных яйца, зеленый лук, зелень, майонез

Отварные яйца нарезать ломтиками, выложить на сервировочное блюдо, полить майонезом, посыпать мелко нарубленным зеленым луком и зеленью.

Яйца под горчичным соусом

4 отварных яйца, зеленый лук, зелень, 125 г сметаны, 30–40 г горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу

Для соуса сметану смешать с горчицей, перцем и солью. Отварные яйца нарезать ломтиками, выложить на сервировочное блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать мелко нарубленным зеленым луком и зеленью.

Яйца, фаршированные сыром

4 отварных яйца, 150 г тертого твердого сыра, 2 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, 20 г сливочного масла, листья салата, зелень петрушки, отварные креветки для украшения

Разрезать яйца пополам вдоль и вынуть желтки. Растереть желтки с 75 г тертого сыра и сливочным маслом. Приготовленной смесью наполнить половинки яиц. Оставшийся сыр заправить сметаной и выложить на листья салата, сверху положить фаршированные половинки яиц, полить майонезом, украсить креветками и зеленью.

Крабово-сырные шарики

200 г крабовых палочек, 100 г тертого сыра, 2 отварных яйца, 1 зубчик чеснока, зелень, 75 г майонеза, соль

Крабовые палочки натереть на мелкой терке (1–2 палочки оставить для украшения). Добавить тертые отварные яйца, сыр, пропущенный через пресс чеснок и майонез. Посолить по вкусу, перемешать. Из полученной массы сформовать шарики размером с небольшой грецкий орех. Оставшиеся крабовые палочки натереть на средней терке и обвалять в этой стружке шарики. Выложить на тарелку, украсить зеленью.

Жареные сырные шарики

1 белый батон, 200 мл сливок или молока, 3 яйца, 50 г тертого сыра, 75 г сливочного масла, растительное масло, мука

С батона срезать корку, мякиш измельчить, залить горячими сливками, остудить, протереть. Белки отделить от желтков. Желтки растереть, постепенно прибавляя к ним 50 г растопленного сливочного масла, тертый сыр и протертый хлеб со сливками. Добавить взбитые белки, немного муки, перемешать. Скатать шарики, запанировать их в муке и обжарить в масле.

Закуска «Чесночок»

200 г пшеничного хлеба, 15–17 зубчиков чеснока, 20 ядер грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу

Чеснок очистить, пропустить через пресс, растереть с солью. Добавить молотые грецкие орехи, хорошо перемешать. Вымочить в воде ломтики хлеба, отжать и размять. Смешать хлебную массу с чесночно-ореховой. Полученную смесь взбить деревянной ложкой до образования пюре, постепенно подливая растительное масло и лимонный сок, по вкусу посолить.

Яйца в ветчине

200 г ветчины, 6 яиц, 60 г тертого твердого сыра, 12 листьев салата, зелень, майонез

Металлические формочки для кексов смазать маслом, выложить их ломтиками ветчины. На ломтики ветчины вылить по одному яйцу и посыпать сыром. Поставить формочки в духовку и готовить несколько минут. Готовое блюдо аккуратно вынуть из формочек, выложить на листья салата, украсить майонезом и зеленью.

Жареный адыгейский сыр

120 г адыгейского сыра, 1 яйцо, 1 ч. л. семян кунжута, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла

Взбить яйцо. Адыгейский сыр нарезать ломтиками, окунуть сначала в яйцо, затем запанировать в смеси сухарей и кунжута и обжарить в разогретом масле до образования хрустящей корочки.

Закуска из морской капусты с грибами

300 г консервированной морской капусты, 300 г соленых или маринованных грибов, 2 отварных яйца, 4 ст. л. нарезанного зеленого лука, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. растительного масла

Грибы нарезать, смешать с консервированной морской

капустой. Добавить измельченные яйца и зеленый лук, заправить сметаной и растительным маслом, тщательно перемешать.

Творожная закуска с сельдью по-литовски

200 г филе сельди, 400 г творога, 70 г тертого твердого сыра, 150 г сметаны, 150 г майонеза, листья салата, зелень петрушки

Филе сельди мелко нарубить, смешать со сметаной и творогом. Если масса получится слишком мягкой, добавить немного тертого сыра. Из полученной массы сформовать с помощью ложек «яйца», выложить их на листья салата, полить майонезом, посыпать тертым сыром и рубленой петрушкой.

Шарики сырные

300 г тертого сыра, 6 яичных белков, 2 ст. л. муки, растительное масло, зелень, перец, соль

Белки посолить и взбить, осторожно добавить тертый сыр и молотый перец. Сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в кипящем масле. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть, дать маслу стечь и подать на слегка подогретом блюде, посыпав зеленью петрушки.

Соус-закуска к чипсам

2 отварных яйца, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. порошка карри, молотый черный перец, соль по вкусу

Яйца очистить и мелко нарубить. Сметану, майонез и порошок карри смешать и хорошо взбить. Добавить ½ ст. л. рубленой зелени петрушки, яйца, приправить лимонным соком, солью и перцем, еще раз взбить. Перед подачей на стол добавить в соус оставшуюся зелень петрушки. Подавать с картофельными чипсами.

Творожная закуска с сельдью

250 г филе копченой сельди, 80 г творога, 100 г помидоров, 80 г репчатого лука, листья салата, зелень петрушки, 1 ст. л. растительного масла, 100 г томатной пасты или кетчупа, 2 ч. л. горчицы

Лук нарезать кубиками, обжарить в масле, добавить томатную пасту, прогреть, охладить. Творог протереть через сито. Филе сельди мелко нарубить, соединить с творогом, добавить обжаренный лук, горчицу и все тщательно перемешать. Массу выложить на листья салата и украсить ломтиками помидоров и зеленью.

Закусочные творожные шарики

250 г творога, 1 болгарский перец, 1 отварное яйцо, 100 г плавленого сыра, 1–2 ст. л. майонеза, листья салата, зелень петрушки, соль

Творог тщательно растереть с плавленым сыром. Добавить мелко нарубленный болгарский перец, тертое отварное яйцо, соль и немного майонеза, тщательно перемешать. Из массы сформовать шарики. Выложить на блюдо листья салата, сверху аккуратно выложить творожные шарики, украсить майонезом и зеленью.

Закуска из грибов с печенью

300 г отварных грибов, 200 г отварной печени, 350 г маринованных огурцов, 160 г репчатого лука, 8 веточек петрушки, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Лук тонко нашинковать, обжарить в масле. Отварные грибы и маринованные огурцы нарезать соломкой, выложить в сковороду к луку, обжарить несколько минут. Отварную печень нарезать соломкой, смешать с грибами, посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью петрушки и подать на стол.

Закуска с шампиньонами

600 г шампиньонов, 100 г болгарского перца, 4 зубчика чеснока, 8 веточек петрушки, листья салата, 4 ст. л. сливочного масла, 7 ст. л. винного уксуса, соль, перец по вкусу

Болгарский перец и шампиньоны нашинковать, обжарить в сливочном масле. Добавить пропущенный через пресс чеснок, уксус, соль и перец. Закуску выложить на блюдо поверх листьев салата, украсить петрушкой.

Грибы в сметане

400 г отварных грибов, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. муки, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Отварные грибы нарезать, обжарить в масле, посыпать мукой, добавить сметану, соль, перец, довести до кипения. Переложить грибы в кокотницу, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при средней температуре до золотистой корочки.

Сельдь в горчичном соусе

500 г филе сельди, 200 г репчатого лука, 2 ст. л. горчицы, 2 ч. л. уксуса

Лук нарезать кольцами. Филе сельди мелко нарезать. Для соуса смешать горчицу и уксус. Филе сельди и лук выложить слоями на блюдо, поливая соусом, и подать на стол.

Сельдь в сметане с яблоками

200 г филе сельди, 200 г яблок, 100 г лука, 2–3 ст. л. сметаны, ½ ч. л. молотого красного перца

Лук нарезать кольцами. Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, выложить в селедочницу. Сверху положить лук, тертые яблоки, полить сметаной, посыпать перцем и подать на стол.

Сельдь на шпажках

500 г филе сельди, 250–300 г помидоров, 200 г огурцов, 200 г редиса, 170 г репчатого лука, горчица

Филе сельди нарезать кусочками, на каждый нанести тонкий слой горчицы. Огурцы нарезать тонкими ломтиками, помидоры и лук – дольками, редис оставить целым. Нанизать продукты на длинные шпажки так, чтобы после каждого второго кусочка овощей был кусочек сельди. Шпажки закрепить на кусочках хлеба и выложить на большое блюдо.

Сельдь в соусе карри

500 г филе слабосоленой сельди, 80 г репчатого лука, 5 ст. л. майонеза, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. молотого имбиря, 2 ч. л. карри

Карри и молотый имбирь смешать с горчицей и майонезом. В полученный соус положить ломтики сельди, аккуратно перемешать и оставить на 15–20 мин. Готовую сельдь выложить на блюдо, украсить кольцами репчатого лука.

Рыбная закуска

16 вафельных конусов, 200 г крабовых палочек, 300 г консервированных сардин в масле, 6 ст. л. консервированной кукурузы, 2 отварных яйца, 1 сырое яйцо, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. муки, растительное масло, зелень, перец, соль

Смешать размятые вилкой сардины, натертые на крупной терке крабовые палочки и тертые отварные яйца, добавить кукурузу, майонез и зелень, приправить солью и перцем по вкусу. Наполнить фаршем вафельные конусы. Запанировать каждый в яйце, затем в муке. Жарить в раскаленном растительном масле на среднем огне до образования румяной корочки. Излишки жира промокнуть бумажным полотенцем.

Закуска из сельди и яиц

150 г филе сельди, 100 г помидоров, 5 отварных яиц, 8–10 листьев салата, 50 г лимона, 2 ст. л. майонеза

Филе сельди нарезать полосками шириной 1–1,5 см, каждую

полоску свернуть плотным валиком. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль и выложить на плоское блюдо желтками вверх. На каждую половинку яйца положить валик из сельди, немного майонеза и ломтик лимона. Закуску оформить листьями салата, ломтиками помидоров и подать на стол.

Закуска из риса с семгой

350 г семги холодного копчения, 250 г отварного риса, 250 г брынзы, 100 г огурцов, 200 г помидоров, 100 г лимона, 5 веточек петрушки, 3 ст. л. майонеза, ⅔ ст. л. лимонного сока, соль, перец

Дно форм диаметром 6–8 см застелить пищевой пленкой, выложить ломтики семги так, чтобы они покрывали дно, стенки и немного свисали за края формы. Нарезать помидоры ломтиками, огурцы – кубиками. Добавить отварной рис, тертую брынзу и зелень, заправить майонезом, лимонным соком, посолить, поперчить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить массу в формы поверх семги, уплотнить и накрыть ломтиками семги, свисающими за края, поставить в холодильник. Готовое блюдо выложить на тарелки, перевернув формы, украсить ломтиками лимона и веточками зелени.

Закуска из соленых огурцов с кальмарами

150–200 г отварных кальмаров, 500 г соленых огурцов, 250–300 г репчатого лука, зелень, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, перец по вкусу

Огурцы вымыть, нарубить, отжать лишнюю жидкость. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить измельченные огурцы, томатную пасту, перец, тушить несколько минут. Добавить отварных кальмаров, нарезанных соломкой, перемешать и снять с огня. Готовую закуску остудить и подать на стол, украсив зеленью.

Закуска из копченого лосося

250 г ломтиков копченого лосося, 4 отварных яйца, 4 ч. л. консервированного зеленого горошка, зелень, майонез, 3 ст. л. лимонного сока, морская соль и черный перец по вкусу

Ломтики лосося сбрызнуть лимонным соком, поперчить, выложить на сервировочное блюдо. Сверху выложить ломтики отварных яиц, слегка полить майонезом. Украсить консервированным зеленым горошком и листочками зелени.

Скумбрия с грибами

350 г филе соленой или копченой скумбрии, 80–100 г отварных шампиньонов, 150 г репчатого лука, ¼ лимона, 2 ст. л. майонеза,

2–3 ст. л. сметаны, зелень, 3 ст. л. растительного масла

Лук и шампиньоны нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, охладить. Филе скумбрии нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо. Сверху выложить грибы с луком, полить смесью майонеза со сметаной, украсить веточками зелени и ломтиками лимона.

Сельдь под яблочно-сметанным соусом

500 г филе сельди, 200 г кисло-сладких яблок, 80 г репчатого лука, ¼ лимона, 3–4 веточки петрушки, 6 перьев зеленого лука, 100 г сметаны, сахар, соль по вкусу

Яблоки натереть на крупной терке, соединить с нарубленным репчатым луком, лимонным соком, сметаной, солью, сахаром, перемешать. Нарезанную кусочками сельдь выложить в селедочницу, залить приготовленным яблочно-сметанным соусом, украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Форшмак из копченой мойвы с рисом

500 г филе мойвы холодного копчения, 200 г отварного риса, 150 г репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, ½ лимона, зелень

Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Филе мойвы, отварной рис и обжаренный лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Массу тщательно перемешать, сформовать в виде батона прямоугольной формы и охладить. Готовый форшмак нарезать порциями, украсить ломтиками лимона и зеленью.

Рыбная закуска с помидорами и перцем

500 г рыбного филе, 2 отварных яйца, 2 помидора, 100 г болгарского перца, 3–4 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. рубленого укропа, листья салата, 100 мл кефира, 2 ст. л. майонеза, 4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Рыбное филе нарезать ломтиками, сбрызнуть 2 ст. л. лимонного сока, посолить и обжарить в масле до готовности. Майонез смешать с кефиром, оставшимся лимонным соком, солью и зеленью. Яйца и помидоры нарезать кружочками, болгарский перец – колечками. Охлажденную рыбу выложить на листья салата, полить соусом и гарнировать кружочками яиц, помидоров и колечками болгарского перца.

Кальмары в пивном кляре

1 кг отварных кальмаров, 100 мл пива, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. майонеза, 2 ч. л. соуса чили, 4 ст. л. растительного масла, ¼

лимона, соль, перец, специи по вкусу

Отварных кальмаров нарезать кольцами. Приготовить кляр из муки и пива, добавить соль, перец, специи. Кальмаров окунуть в кляр и обжарить на среднем огне до золотистой корочки. Выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир, затем выложить на блюдо. Лимон мелко нарезать, смешать с майонезом и соусом чили. Кальмаров полить приготовленным соусом и украсить ломтиками лимона.

Креветки в панировке

500 г креветок, 3 яйца, 3 ст. л. молока или сливок, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, 70 мл растительного масла, соль, специи по вкусу

Креветок очистить. Яйца взбить с молоком, мукой, специями и солью. Креветок обмакнуть в кляр, обвалять в панировочных сухарях, обжарить в раскаленном масле, выложить на бумажные салфетки и сразу подать на стол.

Яйца с икрой и копченой рыбой

3–4 отварных яйца, 350 г филе скумбрии холодного копчения, 70–80 г икры минтая или мойвы, 300 г помидоров, 100 г огурцов, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 3 веточки петрушки, 80 г майонеза, 1–2 ч. л. горчицы

Яйца разрезать вдоль пополам, срезать у основания для устойчивости. Желтки размять, смешать с горчицей, майонезом и полученной массой заполнить белки. Филе рыбы нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде конуса. Каждый конус острым краем вставить в фаршированные половинки яиц и наполнить икрой. Закуску выложить на блюдо, украсить ломтиками огурцов, помидоров, зеленым горошком и веточками зелени.

Креветки с овощами

500 г очищенных креветок, 300 г помидоров, 100 г огурцов, 250 г консервированной фасоли, 2 зубчика чеснока, зелень, 1 ч. л. цедры лимона или лайма, 1 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. оливкового масла, ⅓ ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. соли

Цедру и лимонный сок смешать с измельченным чесноком, солью, оливковым маслом и красным перцем. Полученным соусом залить креветок, аккуратно перемешать и оставить мариноваться на несколько минут. После этого выложить их в один слой на противень и запекать в духовке 3 мин, затем перевернуть креветок на другую сторону и запекать еще 3 мин. Помидоры и огурцы нарезать кубиками, смешать с

консервированной фасолью, посыпать зеленью, посолить, поперчить, полить оливковым маслом, выложить на блюдо. Сверху выложить запеченных креветок.

Закуска мясная

100 г отварной говядины, 100 г карбонада, 50 г ветчины, 50 г копченого сала, 50 г голландского сыра, репчатый лук, зеленый лук, зелень, перец, соль

Карбонад, говядину и ветчину нарезать маленькими ломтиками. Сало нарезать полосками, посыпать солью и перцем. Сыр нарезать брусочками, репчатый лук – полукольцами, зеленый лук крупно нарубить. Подготовленные продукты аккуратно перемешать. Перед подачей украсить зеленью.

«Улитки» сырно-ветчинные

250 г нежирной ветчины, 2 плавленых сырка, 2 отварных яйца, 1 зубчик чеснока, 6–7 веточек укропа, копченый сыр в косичках, майонез

Плавленый сыр и вареные яйца натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, майонез и хорошо перемешать. Ветчину нарезать большими тонкими пластинами. На край каждой пластины положить немного сырной начинки и свернуть в виде рулета. Копченый сыр в косичках разобрать на волокна, перевязать «улиток». Обмакнуть края «улиток» в майонез, а затем в мелко нарубленный укроп. Выложить на блюдо, украсить по желанию.

Закуска «Снежки»

300 г отварного куриного филе, 100 г отварных шампиньонов, 100 г репчатого лука, 2 отварных яйца, 100 г тертого сыра, 1 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу, листья салата для украшения

Отварное куриное филе, шампиньоны и лук мелко нарубить. Добавить тертые отварные яйца, 50 г тертого сыра, майонез, соль и перец, тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать шарики, обвалять в оставшемся тертом сыре. Подавать на листьях салата.

Сардельки, фаршированные сыром и салями

4–5 сарделек, 100 г салями, 100 г тертого твердого сыра, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. тертого хрена, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. горчицы, по ¼ ч. л. молотого перца и карри

Сардельки очистить, в каждой сделать глубокий надрез.

Салями нарезать очень мелкими кубиками, добавить тертый сыр, петрушку, хрен, горчицу, перец и карри, тщательно перемешать. Наполнить этой массой надрезы в сардельках, обмазать сардельки растительным маслом, выложить в форму. Запекать в духовке несколько минут.

Жюльен с ветчиной

100 г ветчины, 100 г шампиньонов, 1 ст. л. рубленой зелени, 50 г репчатого лука, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. острого томатного соуса, 1 ч. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Ветчину, шампиньоны и лук нарезать, обжарить в масле. Добавить соль, перец, влить сметану и острый томатный соус, перемешать. Выложить в кокотницы, посыпать рубленой зеленью и запекать в духовке несколько минут.

Жюльен с курицей

100 г отварного куриного филе, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. рубленой зелени, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сливочного масла, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Отварное куриное филе нарезать соломкой, обжарить в масле, выложить в кокотницы. Смешать сметану с солью, перцем и мускатным орехом, залить куриное филе, посыпать тертым сыром и запекать в духовке несколько минут. Подать, посыпав рубленой зеленью.

Жюльен с креветками

1 кг очищенных отварных креветок, 200 г сыра, 100 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 200 г сметаны, сливочное масло, 1–2 ст. л. муки, соль по вкусу

Лук и чеснок нарезать, обжарить в масле, посыпать мукой, перемешать. Добавить отварных креветок, влить сметану, посолить, довести до кипения. Разложить креветок в кокотницы, посыпать тертым сыром и запекать в духовке несколько минут.

Жюльен рыбный

120 г филе судака, 80 г шампиньонов, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Филе судака и шампиньоны нарезать кусочками, обжарить в масле, добавить соль, перец. Затем выложить в кокотницы. Смешать сметану со взбитым яйцом, солью, перцем, залить смесью содержимое кокотниц и запекать в духовке несколько минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.